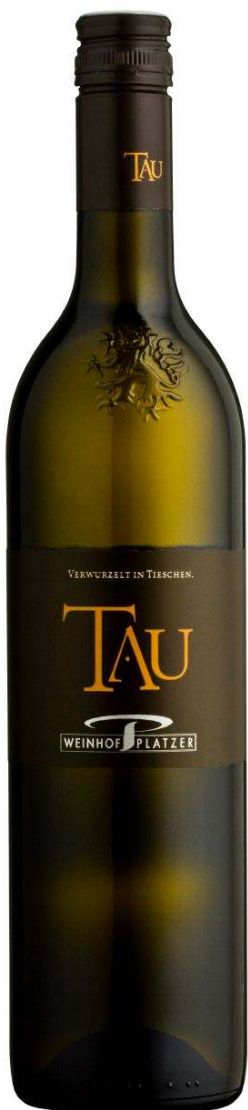


TAU



Jahrgang:	2017
Sorte:	Chardonnay
Rieden:	Aunberg: 320m Seehöhe,
Boden:	Hauptsächlich: Kulturböden aus feinen Tertiärsedimenten.
Werte:	Alk: 13,5 % vol, Säure: 5,9 g/l, Restzucker: 3,6 g/l
Ausbau:	12 Stunden Maischestandzeit, Ausbau im Stahltank, längere Reifezeit auf der Feinhefe.
Lagerpotential:	2024+
Nennvolumen:	75 cl

Kräftiges Gelb; in der Nase zart nach Karamell und Biskuit, zarte Fruchtanklänge; kraftvoll mit ausgeprägter Extraktfülle, zarter Fruchtschmelz der lange anhält.

EAN-Flasche: 912003356223-6

EAN 6er Karton: 912003356945-7

Allergene: Sulfite