

## Aunberg Reserve Chardonnay



Jahrgang:	2017
Rieden:	Aunberg: 320m Seehöhe, Süd-, Südosthänge
Boden:	Mittelschwererer, kalkhaltiger Kulturboden, aus feinen Tertiärsedimenten.
Werte:	Alk: 13,5 % vol, Säure: 5,6 g/l, Restzucker: 3,2 g/l
Ausbau:	12 Stunden Maischestandzeit, für 12 Monate in kleinen Eichenfässern gereift.
Lagerpotential:	2024+
Nennvolumen:	75 cl

Kräftiges Gelb; in der Nase nussig, zarte Birnenfrucht, ein Hauch Vanille und Karamell; tolle Extraktfülle, weich und harmonisch. Tolles Lagerpotential.

EAN-Flasche: 912003356232-8

EAN-Karton: 912003356892-4

Allergene: Sulfite