

Aunberg Reserve Chardonnay



Jahrgang:	2018
Rieden:	Aunberg: 320m Seehöhe, Süd-, Südosthänge
Boden:	Mittelschwererer, kalkhaltiger Kulturboden, aus feinen Tertiärsedimenten.
Werte:	Alk: 13,5 % vol, Säure: 5,2 g/l, Restzucker: 3,4 g/l
Ausbau:	12 Stunden Maischestandzeit, für 12 Monate in kleinen Eichenfässern gereift.
Lagerpotential:	2026+
Nennvolumen:	75 cl

Kräftiges Gelb; zarte Tropenfrucht, Quitte,
ein Hauch Vanille; tolle Extraktfülle, nussig,
weich und harmonisch, mineralischer Touch.
Tolles Lagerpotential.

EAN-Flasche: 912003356254-0

EAN-Karton: 912003356914-3

Allergene: Sulfite