

Ried Aunberg Chardonnay Privat



Jahrgang:	2021
Rieden:	Aunberg: 320m Seehöhe, Süd-, Südosthänge
Boden:	Mittelschwererer, kalkhaltiger Kulturboden, aus feinen Tertiärsedimenten.
Werte:	Alk: 13,5 % vol, Säure: 5,4 g/l, Restzucker: 2,8 g/l
Ausbau:	12 Stunden Maischestandzeit, für 12 Monate in kleinen Eichenfässern gereift.
Lagerpotential:	2028+
Nennvolumen:	75 cl
	Kräftiges Gelb; in der Nase nussig, Brine, ein Hauch Vanille; Extraktreich und füllig, sehr harmonisch, mineralischer Touch im Abgang. Tolles Lagerpotential.

EAN-Flasche: 912003356323-3

EAN-Karton: 912003356887-0

Allergene: Sulfite