

## Ried Aunberg Chardonnay Privat



Jahrgang:	2022
Rieden:	Aunberg: 320m Seehöhe, Süd-, Südosthänge
Boden:	Mittelschwererer, kalkhaltiger Kulturboden, aus feinen Tertiärsedimenten.
Werte:	Alk: 13,5 % vol, Säure: 5,5 g/l, Restzucker: 2,6 g/l
Ausbau:	12 Stunden Maischestandzeit, für 12 Monate in kleinen Eichenfässern gereift.
Lagerpotential:	2028+
Nennvolumen:	75 cl
	Kräftiges Gelb; Bratapfel und Quitte, ein Hauch Vanille; verführerische Fülle, sehr harmonisch, mineralischer Touch im Abgang. Tolles Lagerpotential.

EAN-Flasche: 912003356349-3

EAN-Karton: 912003356820-7

Allergene: Sulfite