

# Ried Aunberg Chardonnay Privat



Jahrgang:	2024
Rieden:	Aunberg: 320m Seehöhe, Süd-, Südosthänge
Boden:	Mittelschwererer, kalkhaltiger Kulturboden, aus feinen Tertiärsedimenten.
Werte:	Alk: 13,5 % vol, Säure: 5,5 g/l, Restzucker: 1,8 g/l
Ausbau:	12 Stunden Maischestandzeit, für 12 Monate in kleinen Eichenfässern gereift.
Lagerpotential:	2032+
Nennvolumen:	75 cl

In der Nase feine Nussaromen, reife Birne und ein Hauch Vanille. Am Gaumen zeigt sich der Wein mit verführerischer Fülle und harmonischer Struktur, getragen von eleganter Balance und einem dezenten mineralischen Nachhall. Ein Wein mit Tiefgang und großem Lagerpotential.

EAN-Flasche: 912003356395-0

EAN-Karton: 912003356772-9

Allergene: Sulfite