

Ried Aunberg Chardonnay Privat



Jahrgang:	2019
Rieden:	Aunberg: 320m Seehöhe, Süd-, Südosthänge
Boden:	Mittelschwererer, kalkhaltiger Kulturboden, aus feinen Tertiärsedimenten.
Werte:	Alk: 13,5 % vol, Säure: 5,4 g/l, Restzucker: 2,0 g/l
Ausbau:	12 Stunden Maischestandzeit, für 12 Monate in kleinen Eichenfässern gereift.
Lagerpotential:	2026+
Nennvolumen:	75 cl
Kräftiges Gelb; in der Nase nussig, Birne, ein Hauch Vanille; voluminöse Extraktfülle, weich und harmonisch, mineralischer Touch. Tolles Lagerpotential.	

EAN-Flasche: 912003356276-2

EAN-Karton: 912003356936-5

Allergene: Sulfite