
Rebsorte:	Chardonnay
Weinbaugebiet:	Vulkanland Steiermark DAC
Einzellage:	Ried Kaargebirge
Böden:	hohe Kalk-, Sand- und Schotteranteile
Ausbau:	12 Monate kleines Holzfass, 6 Monate großes Holzfass (2000 l)
Farbe:	strahlendes mittleres gold-gelb
Duft:	Lakritze, Röstaromen, Akazien(-blüten), Salbei, Kräuter, ätherische Öle
Gaumen:	Kräftiger und dennoch straffer Kern, kalkig, mineralisch, komplexe Aromatik, gute Struktur
Genusstipp:	Wollschweinbeinschinken, Kalbsteak, Wild, Rind, Kartoffel-Rösti, Erdäpfelknödel
Trinktemperatur:	10 - 12°C
Lagerpotential:	10 - 15 Jahre
Gesamtsäure:	6,8 g/l
Restzucker:	trocken, 1,1 g/l
Alkohol:	13,5 %vol
Verschluss:	Naturkork- Diam
EAN Flasche:	9120039455358
EAN Karton:	9120039455365

