

Rebsorte:	Chardonnay
Weinbaugebiet:	Vulkanland Steiermark DAC
Qualitätsstufe:	Ortswein Straden
Böden:	Basalt, Basaltverwitterung, Kalk, Sand, Ton
Ausbau:	10 Monate im großen Holz, 1500 - 2000l Fässer. französische Eiche
Farbe:	Blasses goldgelb mit grünlichen Reflexen
Duft:	Bratapfel mit Zimt und Gewürznelken, zart rauchig
Gaumen:	Am Gaumen trocken und würzig. Der erste Eindruck ist zart opulent, doch die im mittleren Körper gut eingebundene Säure verleiht dem Wein leichtfüßige Eleganz und einen mineralischen Abgang. Gut erkennbar ist die Typizität von Straden: Fruchtbare vulkanische Böden an der Oberfläche (Opulenz), aber im Untergrund regiert der Muschelkalk (Eleganz).
Genusstipp:	Trüffel 17 oder Osso Collo vom Wollschwein, gebackenem Karpfen oder kräftigem gegrillten Meeresfisch wie zB Goldbrasse
Trinktemperatur:	9 - 12°C
Lagerpotential:	bis 10 Jahre
Gesamtsäure:	6,4 g/l
Restzucker:	trocken, 2,6 g/l
Alkohol:	13,5 %vol
Verschluss:	Schraubverschluss
EAN Flasche:	9120039455945
EAN Karton:	9120039455952

