

Chardonnay vom Bisamberg 2009

*Zitat Rudolf Schwarzböck:
Ein Klassiker mit exotischer Frucht u. dichtem Körper!*

* Informationen zum Terroir & Ausbau

Rebsorte: 100 % Chardonnay

Lage: Aichleiten

Teils von Sand und Löss überlagerter kalkiger Sandstein mit Mergel, extrem steinig.

Klima: Kontinental mit pannonischen Einflüssen. Das Mikroklima des Bisambergs wirkt sich günstig auf die Vegetation sowie Aromabildung aus.

Bodenpflege: Bewirtschaftung im Einklang der Natur durch Schaffung eines gut durchlüfteten Bodens, der Nützlinge fördert: beispielsweise durch Begrünen und Mähen der Fahrgasse, Ausbringen des Tresters...

Ernte/Ausbau: Handlese Anfang Oktober, schonende Pressung, kontrollierte temperaturgesteuerte Vergärung bei 20° im Stahltank, Ausbau auf der Feinhefe bis Mitte Februar.

Abfüllung: 24.2.2010 mit Schraubverschluss

* Verbraucherinformation:

Alkoholgehalt: 13%vol

Säure: 6,6 g/l

Restzucker: 2,3 g/l

Qualitätsstufe: Qualitätswein

Trinkreife: 2010 bis 2013

Beschreibung: feines exotisches Bukett nach Ananas und Banane, vollmundig u. extraktreich, ein überaus fruchtbetonter Wein mit Eleganz, Kraft und Harmonie.

Speisempfehlung: Ein vielseitiger Speisenbegleiter für heimische und asiatische Gerichte. Harmoniert beispielsweise gut zu gebackenem Karpfen, gekochtem Tafelspitz und passt gut zu Hartkäsesorten.

Empfohlene Trinktemperatur: 10° Grad

