

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 (75% im Stahltank, 25% im gebrauchten 300 l Eichenfass) 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: Reif, dicht und pikant, unverblünte Frucht nach gelbem Pfirsich, all dies setzt sich am Gaumen fort, überraschend frühreif und am Punkt, in dieser Präzision gleichsam ein neues Vergnügen. (Kostnotiz Dr. Viktor Siegl, Weinjournalist)

Speisenempfehlung: 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

