Günter Wenzl

wenzlwein.com

Chardonnay

Jahrgang:	2022
Rebsorten:	100% Chardonnay
Alkohol:	13 % vol.
Säure:	6,0 g/l
Restzucker:	6,8 g/l
Rieden:	Auflangen
Boden:	Tschernosem aus Löss
Ertrag je Hektar:	40 hl
Vinifizierung:	alkoholische Gärung im Stahltank bei 15°C
Ausbau:	2 Wochen auf der Feinhefe
Flaschenfüllung:	Februar 2023
Trinktemperatur:	10-12°C
Trinkreife:	2023-2027, bei optimaler Lagerung
Speisebegleitung:	passend zu Geflügel, Gemüse, gebratenem Fisch und Fleischgerichten

Beschreibung

Zartes Strohgelb.

Dieser kräftige Chardonnay wurde im September mit einer Erntegradation von 18° KMW geerntet. Die vollreifen und gesunden Trauben bilden die Voraussetzung für diesen gehaltvollen und vollmundigen Wein. Durch eine lange Gärdauer von 6 Wochen und langem Hefekontakt, verbunden mit einer malolaktischen Gärung liegt ein sehr cremiger Wein vor.

In der Nase Bienenwachs und Birne.

Am Gaumen Extraktsüße, Fülle, gute Länge, kräftig, cremig.

Geschmack nach reifen Früchten wie Ananas, Grapefruit, Orangen und Birnen.

Er harmoniert zu gekochtem Fleisch, Nudelgerichten, leicht gewürztem Fisch und Geflügel aller Art.

Weingut Dipl.- Ing. Günter Wenzl, Hauptstraße 22, 2243 Matzen, Tel./Fax: +43 2289/2281
Mobil: +43 699/10967255, guenter.wenzl@aon.at oder weingut-wenzl@aon.at