



## CHARDONNAY

Ried Karl 2016

**Riede:** Karl

**Degustationsnotiz:** kräftige goldgelbe Farbe, in der Nase schöne Anklänge von Zitrus, etwas Karamell, am Gaumen gut strukturiert, wahnsinnig vielschichtiger Schmelz, aufgrund seines hohen Reifegrades eine extreme Fülle erkennbar, optimale Extrakt- und Restsüße vorhanden, im Abgang lange anhaltend, Wein mit langer Lagerfähigkeit

**Analyse:**

Alk.: 13,0 vol%

Restzucker: 3,1 g/l

Säure: 6,4 g/l

**Winzertipp:** zu Fisch und Spargel

**Ried Karl:**

**Sorten:** Chardonnay, Blauer Portugieser, Zweigelt, Blauburger, Weißburgunder

**Lage:** leicht geneigter Südhang einer Plateaubene, Toplage

**Boden:** schwere, üppige Braunerde ist weniger durchlässig, sehr hoher Kalkanteil

**Charakteristik:** exzellente Lage für wuchtige Weiß- und Rotweine