



CHARDONNAY

Ried KarlN 2017

Riede: KarlN

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.: 13,5 vol%

Restzucker: 5,4 g/l

Säure: 5,9 g/l

Winzertipp: zu Fisch und Spargel

Ried KarlN:

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

Lage: leicht geneigter Südhang einer Plateauebene, Toplage

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

Charakteristik: exzellente Lage für wuchtige Weiß- und Rotweine