

2018 CHARDONNAY trocken Q.b.A. Nußdorfer Bischofskreuz



Wieviel Rebsorten gibt es wohl weltweit zur Weinerzeugung? Wie so oft wird auch hier die Vielfalt unterschätzt: mit einer 5.000jährigen Kulturgeschichte bringt es die Edelrebe *Vitis vinifera* auf gut 10.000 verschiedene Rebsorten. Um sich in dieser riesigen Konkurrenz auf der ganzen Welt einen Namen zu machen, braucht es schon starke Charaktereigenschaften: und davon hat die Rebsorte Chardonnay mit Sicherheit einige.

Für uns ist es ihre Wandelbarkeit von frisch-fruchtigem Weißwein bis hin zu echten Schwergewichten mit würzigem Barriqueausbau; genauso wie die unverkennbare exotische Fruchtaromatik mit Lychee, Mango, etwas Maracuja und Ananas, sowie einem Hauch Zitrone und gelber Birne in diesem trockenen Chardonnay aus dem Nußdorfer Bischofskreuz. Und bei aller Anpassungsfähigkeit in den internationalen Weinanbau-gebieten, bringt sie doch nur in warmen, kalkhaltigen Lagen bei guter Ertragsreduktion so wunderbare Aromen wie hier in ihren Traubensaft für den späteren Wein.

Um diese Vielfalt genussvoll zu ergänzen, probieren Sie doch ein cremiges Steinpilzgericht oder ein eher würzig gebratenes Huhn an Gemüse-Julienne oder auf einem frischen Berg Frühlingsalat.

Serviertemperatur: 9 - 11 °C

Trinkreife: Jetzt bis 2021

Alkohol: 12,5 % vol.

Artikel-Nr.: 25

Füllmenge: 0,75 l

Allergenhinweis: enthält Sulfite