

Chardonnay Falkenstein

- Herkunft:** Niederösterreich, AUSTRIA
- Terroir, Lage:** Weingärten mit einem hohen Anteil an Muschelkalk bringen Weine von kreidiger Mineralität und langem Nachklang hervor. Hier werden die Burgunder besonders reif und ausdrucksvoll.
- Vinifikation:** Nach kurzer Maischestandzeit gepresst und im Edelstahl auf Temperaturen unter 20 Grad langsam vergoren. Der Jungwein reift bis Ende März auf der Feinhefe.
- Charakteristik:** Leuchtendes Gelbgrün. Mit feinen Wiesenkräutern unterlegte Tropenfruchtanklänge, zart nach gelbem Apfel und reifer Ananas. Saftig, dezente Fruchtsüße, feiner Säurebogen, mineralischer Touch im Abgang, gutes Entwicklungspotential
- Speisenempfehlung:** Hummersuppe, sautierte Steinpilze, gedünsteter Kabeljau, gebratener/gegrillter Branzino (Wolfsbarsch) mit Fenchel, gebratener/gegrillter Steinbutt, gebratener Saibling mit MarillenLauch-Confit, Kaninchenragout, Ragout von weißem Fleisch und Fisch, gebratener Fasan, Lammfilets mit Austernpilzen, geschmorte Wildschweinschulter mit Maroni.



Qualitätswein

trocken

Alk.: 13,0 % Vol.

Enthält Sulfite

