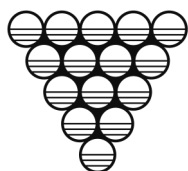


GEBRÜDER
NITTAUS



GOLS AM NEUSIEDLERSEE
BURGENLAND
AUSTRIA



CHARDONNAY RESERVE 2024

**Burgenländischer Chardonnay: Elegante
Harmonie**



HERKUNFT: Österreich, Burgenland

KATEGORIE: Trocken, Weiß, Stillwein

REBSORTEN: 100% Chardonnay

WEINBESCHREIBUNG

Mittleres Gelb, duftet nach reifem Kernobst und reifen exotischen Früchten, am Gaumen sehr engmaschig, seidig mit guter Textur und mineralischen Anklängen, etwas Quitte, gut integrierte Holzwürze, kernig und elegant, gute Länge.

LAGE

Die Chardonnay Trauben stammen einerseits aus Purbach am Westufer des Neusiedlersees sowie andererseits vom Mönchhofer Kurzberg.

TERROIR/HERKUNFT

Der Boden ist reich und hochfruchtbarer Schwarzerde-Chernozem, der auf einem Kalksedimentsockel ruht, wobei eine obere Schicht aus Sand, Kies und organischem Material besteht. Chernozem ist für seinen reichlichen Humusgehalt bekannt, was ihn zu einem der fruchtbarsten Böden der Welt macht.

ANBAU

Das ganze Jahr über werden nützliche Pflanzen in jeder zweiten Rebzeile gepflanzt, und zusätzlich wird die gesamte Fläche für 6 Monate im Jahr begrünt. Ein sorgfältiger Rebschnitt und frühe Laubarbeiten gewährleisten, dass die Reben vital bleiben. Eine moderate Entblätterung spielt eine entscheidende Rolle, um die Trauben bis zum Herbst gesund zu erhalten.

VINIFIZIERUNG

Schonende Verarbeitung und temperaturgeführte Gärung. Reifung auf der Hefe für 7 Monate in 500-Liter-Fässern aus französischer Eiche.

SPEISEEMPFEHLUNG

Ein herrlicher Chardonnay, der perfekt zu gegrilltem Fleisch, Geflügel und Schweinefleisch passt. Seine ausgewogenen Aromen ergeben eine ideale Kombination.



ALKOHOL:	13,5%	FLASCHENGRÖSSEN:	0,750l
SÄURE:	4,2 g/l	QUALITÄTSSTUFE:	Qualitätswein
RESTZUCKER:	1,3 g/l	VEGETARISCH:	Ja
TRINKTEMPERATUR:	10–12° C	VEGAN:	Ja