



GOLS AM NEUSIEDLERSEE
BURGENLAND
AUSTRIA



CHARDONNAY SELECTION 2025

Goldene Eleganz in jedem Glas.



HERKUNFT: Österreich, Burgenland

KATEGORIE: Trocken, Weiß, Stillwein

REBSORTEN: 100% Chardonnay

WEINBESCHREIBUNG

Strahlendes Goldgelb, Duft nach reifen, frischen Äpfeln, Birnen, und etwas Banane, am Gaumen vollmundig und dennoch sehr frisch und fruchtbetont nach reifem Kernobst und einem Hauch Zitrus, im Abgang harmonisch und trinkanimierend.

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

Ganzjährige Nützlingsbegrünung in jeder zweiten Rebzeile mit zusätzlicher, vollflächiger Begrünung für 8 Monate im Jahr. Sorgsamer Rebschnitt und Laubarbeit garantieren gesunde Reben und moderaten Ertrag.

VINIFIZIERUNG

Sanftes Pressen der ganzen Trauben. Klärung des Safts ausschließlich durch Gravitation. Temperaturkontrollierte Gärung und Reifung in Edelstahltanks.

SPEISEEMPFEHLUNG

Die Chardonnay Selection ist ein vielseitiger Speisenbegleiter, der aber auch solo zu überzeugen vermag. Wir kombinieren ihn gerne mit gebratenen Geflügelgerichten und Pasteten sowie zu gegrilltem weißen Fleisch.

ALKOHOL:

12,5%

SÄURE:

4,7 g/l

RESTZUCKER:

3,7 g/l

TRINKTEMPERATUR:

8–12° C

FLASCHENGRÖSSEN:

0,750l

QUALITÄTSSTUFE:

Qualitätswein

VEGETARISCH:

Yes

VEGAN:

Yes