



GOLS AM NEUSIEDLERSEE
BURGENLAND
AUSTRIA



CHARDONNAY EXQUISIT 2025

Genießen Sie die sonnige Symphonie in jedem Schluck.



HERKUNFT: Österreich, Burgenland

KATEGORIE: Trocken, Weiß, Stillwein

REBSORTEN: 100% Chardonnay

WEINBESCHREIBUNG

Strahlendes Goldgelb mit grünen Reflexen, in der Nase gelbe Äpfel, Birnen und Zitrusfrüchten. Am Gaumen saftig und druckvoll mit gelben Fruchtaromen, guter Trinkfluss und schöner Länge.

LAGE

Humusreiche Schwarzerde mit mittlerer Schotterauflage und kalkreichem Untergrund.

TERROIR/HERKUNFT

Kalkreiche Schwarzerde, teilweise mit hohem Steinanteil, auf der Ostseite und Westseite (hier mit Schiefer-Einfluss) des Neusiedlersees.

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, temperaturgeführte Gärung und Lagerung in Edelstahlbehältern.

SPEISEEMPFEHLUNG

Der Chardonnay ist ein echter Allrounder: Gemüsegerichte und Salate passen zur Frische und den lebendigen Aromen des Weins. Durch die Fülle am Gaumen passen auch viele Fleischgerichte – Wiener Schnitzel, Schweinebraten, Kotelett, Geflügel – hervorragend dazu.

ALKOHOL:

12,5%

SÄURE:

4,7 g/l

RESTZUCKER:

3,7 g/l

TRINKTEMPERATUR:

8–10° C

FLASCHENGROSSEN:

0,750l

QUALITÄTSSTUFE:

Qualitätswein