

STERNAT  
LENZ



## Chardonnay vom Opok Jahrgang 2024 BIO

|                        |                                                                                               |
|------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
| Rebsorte:              | Chardonnay                                                                                    |
| Jahrgang:              | 2024                                                                                          |
| BIO-Status:            | BIO Landwein                                                                                  |
| Anbaugebiet:           | Steirerland                                                                                   |
| Herkunft / Lage:       | Remsnigg                                                                                      |
| Ausrichtung:           | Südost                                                                                        |
| Hangneigung:           | 41 – 55 %                                                                                     |
| Seehöhe:               | 420 – 480 m                                                                                   |
| Boden:                 | sandiger Opok                                                                                 |
| Weingarten:            | biodynamische Bewirtschaftung,<br>Boden begrünt mit natürlichem Bewuchs                       |
| Lese:                  | von Hand gelesen,<br>Selektion der Trauben im Weingarten                                      |
| Ausbau:                | spontan vergoren und 24 Monate in<br>500l-Fässern gereift                                     |
| Flaschenfüllung:       | März 2026                                                                                     |
| Verschlussart:         | Naturkork                                                                                     |
| Analytische Werte:     | 13,0 % vol.    Alkohol                                                                        |
|                        | 8,5 g/l        Gesamtsäure                                                                    |
|                        | 7,6 g/l        Restzucker                                                                     |
|                        | 10 mg/l       Gesamtschwefelige Säure                                                         |
| Empfohlene Trinktemp.: | 12 – 14° C                                                                                    |
| Trinkreife:            | bis 2040                                                                                      |
| Weinbeschreibung:      | vielschichtige Nase mit Feuerstein und<br>Aprikose, am Gaumen präzise und<br>feinstrukturiert |



AT-BIO-402  
Österreichische Landwirtschaft



Weingut Sternat Lenz • Carina und Herbert Sternat  
Remsnigg 17, 8463 Leutschach a. d. Weinstr., Austria  
[www.sternat-lenz.com](http://www.sternat-lenz.com) • [weingut@sternat-lenz.com](mailto:weingut@sternat-lenz.com)