

Chardonnay vom Opok Jahrgang 2020

Rebsorte:	Chardonnay
Jahrgang:	2020
BIO-Status:	BIO Landwein
Anbaugebiet:	Steirerland
Herkunft / Lage:	Remschnigg
Ausrichtung:	Südost
Hangneigung:	41 – 55 %
Seehöhe:	420 – 480 m
Boden:	sandiger Opok
Weingarten:	organisch-biologische Bewirtschaftung, Boden begrünt mit natürlichem Bewuchs
Lese:	von Hand gelesen, Selektion der Trauben im Weingarten
Ausbau:	spontan vergoren und 22 Monate in 500l-Fässern gereift
Flaschenfüllung:	Oktober 2022
Verschlussart:	Naturkork
Analytische Werte:	13,3 % vol. Alkohol 6,1 g/l Gesamtsäure 0,7 g/l Restzucker 23 mg/l Gesamtschwefelige Säure
Empfohlene Trinktemp.:	12 – 14° C
Trinkreife:	bis 2035
Weinbeschreibung:	in der Nase eine klare Präzision mit rauchigen Feuersteinnoten und Honigmelone, am Gaumen Salzzitrone und weißer Mokka, hinterlegt mit einer kühlen Fruchttexur

