

Gmeinböck



CHARDONNAY EINZELSTÜCK 2022

WEINJAHR 2022

Ein Jahr, das durch Wetterschwankungen extrem viel Arbeit und Geduld im Weingarten erforderte. Durch den zuerst kühlen und später warmen Oktober erwarten uns leichtere Weine mit niedrigerer Säure als im Vorjahr. Sprichwörtlich „in letzter Sekunde“ hat die Oktober-Sonne den Jahrgang 2022 perfekt ins Ziel gebracht.

REBSORTE

Kaum eine andere Rebsorte ist so wandlungsfähig wie der Chardonnay. Je nach Anbau- und Ausbaumethode präsentieren sich die Weine frisch und leicht bis hin zu exotisch. Die aromatische Vielfalt macht den Chardonnay zum perfekten Allrounder.

STIL & CHARAKTER

Durch den partiellen Ausbau in 500 Liter Tonneaufässer, sorgt das Holz für den besonderen Schmelz unseres Chardonnay Einzelstück. Durch die Kombination von Holzfass und Stahltank kann sich der Wein besonders harmonisch entwickeln und die Aromen der Rebsorte Chardonnay bleiben erhalten.

FACTS

LAGE/HERKUNFT:	Poysdorf / Weinviertel / Österreich
JAHRGANG:	2022
AUSBAU:	Holzfass und Stahltank
TRINKTEMPERATUR:	12-14°C im Glas
EAN-CODE:	9120039550947
GÜTEKLASSE:	Qualitätswein
ENTHÄLT:	Sulfite
INHALT/MENGE:	0,75 l
ALKOHOL:	13,5%
SÄURE:	5,5 g/l
RESTZUCKER:	4,5 g/l



VEGAN

