

Chardonnay

Reserve

2022



verfügbar in
0,75l

LAGE & BODEN

Die 40 Jahre alten Chardonnay-Rebstöcke liegen in der in der Gedersdorfer Topriede Tiefenthal. Die Trauben wachsen eher oben am Weinberg und sind also gut durchlüftet. Der hier dominierende Lössboden ist sehr kalkreich, was dem Wein Dichte, Fülle und Komplexität verleiht. Die Vinifizierung des Weins, wie hier die Maischestandzeit sowie Gärung und Säureabbau in 300l Holzfässern, bestärkt sein harmonisches und ausgewogeneres Geschmacksbild.

KOSTNOTIZ

Eine ätherische Nase mit Anklängen an grünen Oliven und rosa Grapefruit. Gut integrierte dezente Eichenaromen machen diesen Chardonnay zu einem ebenbürtigen Speisenbegleiter. Am Gaumen präsentiert sich der Wein saftig, straff und voluminös – eine elegante Symbiose aus Holz und Frucht.

HERKUNFT

Gebiet	Kremstal
Herkunft	Niederösterreich
Boden	Löss

ANALYSE

Alkohol	13,0 %vol
Säure	4,9 g/l
Restzucker	1,0 g/l

VINIFIZIERUNG

Ganztraubenpressung, 6 Stunden Maischestandzeit
Gärung und Säureabbau in 300 l Barriques
9 Monate Lagerung auf Feinhefe

TRINKREIFE

2026 - 2035

Vorspannhof Dross

Buchegger | Mayr
A-3552 Herrngasse 48

Tel. +43/2719/300 56, Fax. +43/2719/780 56
weingut@vorspannhof.at
www.vorspannhof.at