Chardonnay

"JULIAS RESERVE" ARTUR TOIFL

handverlesen & nachhaltig bewirtschaftet

würzig, typisch, komplex
Speisenempfehlung: zu kräftigen Fleischspeisen
Alkohol: 13,5 %vol.

Mittleres Gelbgrün. Mit etwas Edelholzwürze unterlegte reife Tropenfrucht, zart nach Mango, etwas Karamell, ein Hauch von kandierten Orangenzesten. Saftig, elegant, extraktsüß nach Mango, eingebundene Säurestruktur, cremige Textur, geröstete Mandeln im Nachhall, bereits sehr gut antrinkbar.

Rebsorte:	Chardonnay
Standort/Boden:	Die Eiszeit bescherte uns besonders fruchtbare, mineralische Flugsandablagerungen – den Löss. Dieser speichert Feuchtigkeit sehr gut – die Weine werden mineralisch, trinkfreudig und vollmundig!
Alkohol:	13,5 %vol.
Restzucker:	2,7 g/l
Säure:	5,5 g/l
Ausbau:	Vergärung im Stahltank bei 16°C bis 18°C, Ausbau Holzfass
Verschluss:	Schraubverschluss
Optimale Trinktemperatur:	10 – 12°C
Optimale Trinkreife:	2025-2035
Gebinde:	0,75l
Jahrgang	2023
Auszeichnungen:	Falstaff - 92 Punkte

Weingut Thiery-Weber, Melkerstraße 1, 3495 Rohrendorf, Austria,
t: +43 (0)2732.844.67, f: +43 (0)2732.877.21, office@thiery-weber.at, thiery-weber.at

AT-BIO-302
Österreich-Landwirtschaft

KREMSTAL

TRADITIONSWEINGÜTER ÖSTERREICH