



EBNER-EBENAUER

## CHARDONNAY

**Jahrgang:** 2018

**Herkunft:** Poysdorf

**Riede:** Alte Geringen

**Boden:** Löss mit hohem Kalkanteil

**Ernte:** Oktober 2018

**Alkohol:** 12,2 Vol%

**Restzucker:** 1,1g/l

**Säure:** 4,8‰

**Abfüllung:** März 2019

**Menge:** 4.000 Flaschen

**Trinkreife:** 2019-2029

### Philosophie

Alte Geringen, der Namen bedeutet in alter Zeit der Natur Abgerungen, die schweren kalkhaltigen Lößböden der Weingärten oberhalb der malerischen Ketzelsdorfer Kellergasse sind die ideale Grundlage für feine Burgunder.

### Verarbeitung/Ausbau

Nach 24 Stunden Aromenextraktion wird gepresst im Stahltank vergoren und gelagert, erst nach 5 Monaten Kontaktzeit mit der Feinhefe filtriert, so soll die Ursprünglichkeit dieses Chardonnays gefördert werden der in besonderen Maße Feinheit mit Authentizität und Kraft verbindet.

### Wein

Der kalkige Lössboden fördert die Feinheit dieses strahlenden Chardonnays. Feiner Burgunderduft nach reifen Birnen und Zitrusfrüchten. Am Gaumen elegant strukturiert mit engmaschigem Körper, zarter Würze und facettenreicher Aromatik.

### Speisebegleitung

Spargel, Ziegenkäse, Fisch und Meeresfrüchte, in der Küche ein Multitalent