



EBNER-EBENAUER

CHARDONNAY

Jahrgang: 2020

Herkunft: Poysdorf

Riede: Alte Geringen

Boden: Löss mit hohem Kalkanteil

Ernte: Oktober 2020

Alkohol: 12,2 Vol%

Restzucker: 1,2 g/l

Säure: 7,2 g/l

Abfüllung: Juni 2021

Menge: 4.000 Flaschen

Trinkreife: 2021-2031

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