



Ried Kaiserberg Chardonnay 2022

Österreichischer Qualitätswein, Burgenland, trocken

In der Riede Kaiserberg findet man sehr karge Verhältnisse aufgrund des hohen Anteils an Donauschotter. Genau diese zum Teil sehr großen Steine und der obere Bruchkante der Parndorfer Platte sind die Basis für mineralische Weißweine.

Vinifiziert ausschließlich mit temperaturgesteuerter Gärung in Barriques und Tonneaux, teilweiser biologischer Säureabbau, Reifung auf der Feinhefe im Eichenholz mit unregelmässiger Battonage für 22 Monate.

Speiseempfehlung: Boeuf Stroganoff, Spargel mit Sauce Hollandaise, zu Curries.

Rebsorte:	100% Chardonnay
Alter der Reben:	24 Jahre
Boden:	Paratschernosem- und Tschernosem Böden
Ertrag:	selektive Handlese - 39 hl/ha
Alkohol:	14,1 % Vol.
Gesamtsäure:	4,9 g/l
Restzucker:	2,8 g/l
Trinkreife:	2024 - 2039
Trinktemperatur:	13 - 15°C
Verschlussart:	Schraubverschluss
Staatl. Prüfnummer:	N 15862/24