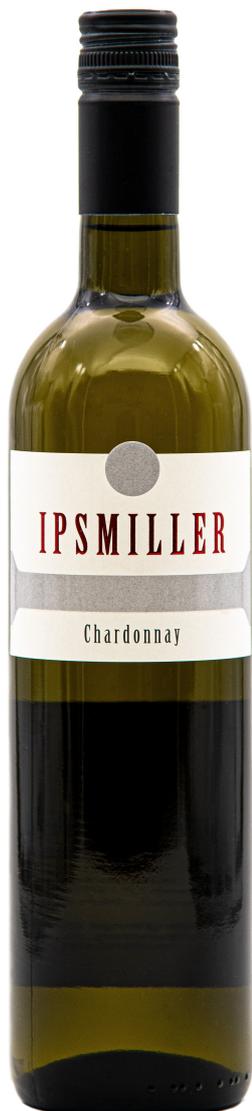


Chardonnay QbA trocken Ipsmiller



ANBAUGEBIET Österreich/Weinviertel

PRODUZENT Ipsmiller, Schrattenberg

22 Hektar Löss- & Lehmböden, sonnendurchflutete Südhänge und das Wissen von Generationen sind ausschlaggebend für die erstklassigen Weine von Konrad und Theresia Ipsmiller mit Familie. Das Viertel unter dem Manhartsberg ist das größte Weinbaugebiet Österreichs. Der Einfluss des Pannonischen Klimas und die fruchtigschweren Lößböden haben dieses Land für den Weinbau gesegnet.

Das besondere Mikroklima zeichnet Schrattenberg, die größte Rotweingemeinde im nördlichen Weinviertel, besonders aus. Die Gegend um Schrattenberg gilt als Anbaugebiet für große und edle Rotweine und als Inbegriff besonderen Weingenusses.

REBSORTE 100% Chardonnay

QUALITÄT Qualitätswein

BODENART Löss

VINIFIZIERUNG

DEGUSTATIONSMERKMALE

Farbe: Kräftiges Gelb.

Duft: Intensiv nach tropischen Früchten, Kiwi und Zitrusfrüchten.

Geschmack: Geschmeidiger vollmundiger Körper, saftig mit wenig Säure.

KURZTEXT/ ZUSATZINFO

Aromen erinnern an vollreife und exotische Früchte, kräftiger Körper, sehr rund, wenig Säure.

Eine DNA-Analyse ergab, dass Chardonnay eine natürlichen Kreuzung von Pinot und Gouais Blanc/Heunisch ist. Weltweit sind ca. 175.000 Hektar Rebfläche mit Chardonnay bestockt. Damit liegt er in der Rangliste der meist angebaute Rebsorten auf Platz 8.

WEINANALYSE Alkohol 13,0 % vol.
R-Zucker 4,7 g/l
Säure 5,2 g/l
Allergenhinweis enthält Sulfite

SERVIERTEMPERATUR 7-9 °C

SPEISEEMPFEHLUNG

Linsensalat mit gebratener Hühnerbrust, klare und gebundene Suppen evtl. Avocadosuppe, Blätterteigpasteten mit Hühner- oder Fischfüllung, Pasta und Reis mit hellen Saucen. Huhn oder Perlhuhn, Kalbfleisch und Kaninchen, gebraten oder

AUSZEICHUNGEN Nimmt nicht an Wettbewerben teil.