

Chardonnay Klassik QbA trocken Migsich



ANBAUGEBIET Österreich/Burgenland

PRODUZENT Migsich, Antau bei Mattersburg

Größer, breiter, länger: Besser kann man die neue Feinweininie der Familie Migsich unter dem Motto »Slow Winemaking« nicht beschreiben. Erich und Mario Migsich zählen zu den aufstrebenden Winzern im Burgenland, die mit ihren Weinen Persönlichkeiten geschaffen haben, von denen man noch in vielen Jahren sprechen wird. Auf 28 Hektar Rebfläche schafft es das Brüderpaar, unter enormer Ertragsreduktion Unikate mit bleibendem Eindruck zu kreieren. Ohne technischen Schnickschnack konzentriert man sich auf das Wesen des Sortentypus in Kombination mit dem Terroir. Mit dem Flaggschiff »Fat Boy« landete man bereits mit dem ersten Jahrgang im In- und Ausland unter den höchstbewerteten Weinen in der Kategorie Blaufränkisch.

REBSORTE 100% Chardonnay

QUALITÄT Qualitätswein

BODENART Muschelkalk u. Löss

VINIFIZIERUNG Vergärung im Stahltank

FARBE Mittleres Zitronengelb

DUFT Ausgeprägte exotischen Früchten von Mangos, Ananas, gelben Äpfeln, Grapefruits, Melone und ein Hauch von Orientgewürzen.

GESCHMACK Weich schmiegt sich der Tropfen an den Wangen an, auf der Zunge spürt man Spannung die einer frischen Säureader zu verdanken ist. Ein richtiger Charmeur ist dieser Wein, einer der mit elegantem Körper und ausgezeichneten Manieren besticht.

ZUSATZINFO

Intensiv nach exotischen Früchten, Körper opulent und elegant zugleich, straff mit langem Nachhall.

Im Mund ein Fest für echte Chardonnay-Liebhaber.

Selektive Lese, Ertrag 6500 kg

Alter der Rebsorte Stand 22 (7Jahre)

WEINANALYSE Alkohol 14,0 % vol. R-Zucker 4,6 g/l Säure 6,7 g/l

ALLERGENHINWEIS enthält Sulfite **SERVIERTEMPERATUR** 8-10 °C

DEKANTIEREN Ja

LAGERFÄHIGKEIT 3 Jahre +

SPEISEEMPFEHLUNG

Kräftige Vorspeisen mit würzigen Saucen, Nudelgerichte, helles Fleisch, Fisch und diverse Hartkäsesorten.

**ZERTIFIZIERUNG/
AUSZEICHNUNG**