



# GESELLMANN

*Faszinierende Weine.*

BIO



AT-BIO-402  
Österreich-Landwirtschaft

## Chardonnay

**Sorte:** Chardonnay

**Jahrgang:** 2021

**Alter der Rebstöcke:** 6 – 45 Jahre

**Vinifizierung und Ausbau:** Die Trauben wurden Ende September von Hand geerntet. Die Vergärung -Spontangärung- erfolgte in temperaturkontrollierten Stahltanks und in gebrauchten, kleinen Eichenfässern, um den Wein mehr Fülle und Struktur zu geben. Der Wein lagerte 6 Monate auf der Feinhefe.

**Flaschenfüllung:** April 2022

**Analytische Werte:** Alkohol: 14 % vol.      Restzucker: 1,3 g/l      Säure: 6,4 g/l

**Charakteristik:** Der Wein zeigt ein kräftiges Strohgelb. In der Nase präsentiert sich der Wein mit würzigen Aromen von gelben und tropischen Früchten. Am Gaumen elegant und geschmeidig, mit einem Hauch von gelber Tropenfrucht und einer trinkanimierende Säure. Ein idealer Speisenbegleiter.

**Trinkreife:** 2022 – 2030, bei optimaler Lagerung auch länger

**Trinkempfehlung:** 12 – 13 °C

**Speisenempfehlung:** Antipasti, Pasta, helles Fleisch, Fisch

**Verfügbare Füllmenge:** 0,75 l

Viel Freude mit diesem Wein wünschen **Albert und Silvia Gesellmann**