



GESELLMANN

Faszinierende Weine.

BIO



AT-BIO-402
Österreich-Landwirtschaft

Chardonnay

Sorte:	Chardonnay
Jahrgang:	2023
Alter der Rebstöcke:	8-47 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 2024
Analytische Werte:	Alkohol: 13,0 % vol. Restzucker: 1,0 g/l Säure: 5,8 g/l
Charakteristik:	Der Wein zeigt ein kräftiges Strohgelb mit grünen Reflexen. 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:	2024 – 2032, bei optimaler Lagerung auch länger
Trinkempfehlung:	12 – 13 °C
Speisenempfehlung:	Antipasti, Pasta, helles Fleisch, Fisch
Verfügbare Füllmenge:	0,75 l, 1,5 l (Magnum)

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