



Chardonnay Lores 2013



Der kalkreiche Schwemmlandboden bietet den Chardonnay-Reben ideale Entwicklungsmöglichkeiten. Die Trauben erreichen hier eine wunderbare Aromadichte und Geschmacksvielfalt. Dieser Wein präsentiert sich expressiv im Duftbukett und voll nuancierter Kraft und Eleganz am Gaumen.

Alter der Rebstöcke	über 30 Jahre
Boden	kalkreicher Schwemmlandboden mit Schwarzerdeauflage
Erziehungsart	Hochkultur (70 cm Stammhöhe)
Lesedatum	12. Oktober
Vinifikation	Vergärung und Reifung in neuen und gebrauchten Holzfässern verschiedener Größe für 12 Monate (225L und 700L Fässer)
Lagerfähigkeit	2 bis 8 Jahre (in Jahren nach der Ernte)
Speisenempfehlung	passt sehr gut zu kräftig gewürzten Speisen, zu Fisch und Krustentieren, würzige Vorspeisen und pikanten Nudelgerichten,
Servicehilfe	großes Weißweinglas



Alkohol 13.5 % vol

Säure 5.7 ‰

trocken

**JOHANNESHOF
REINISCH**

**Im Weingarten 1, 2523 Tattendorf, Austria
Tel.: +43 (0)2253/814 23, www.j-r.at**