



Chardonnay Lores 2014



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 | 9. 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 14 % vol

Säure 5.3 ‰

trocken

JOHANNESHOF
REINISCH

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