



## Chardonnay Lores 2016



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.

---

<b>Alter der Rebstöcke</b>	über 30 Jahre
<b>Boden</b>	kalkreicher Schwemmlandboden mit Schwarzerdeauflage
<b>Erziehungsart</b>	Hochkultur (70 cm Stammhöhe)
<b>Lesedatum</b>	9. Oktober
<b>Vinifikation</b>	Vergärung und Reifung in neuen und gebrauchten Holzfässern verschiedener Größe für 8 Monate (225L und 700L Fässer)
<b>Lagerfähigkeit</b>	2 bis 8 Jahre (in Jahren nach der Ernte)
<b>Speisenempfehlung</b>	passt sehr gut zu kräftig gewürzten Speisen, zu Fisch und Krustentieren, würzige Vorspeisen und pikanten Nudelgerichten,
<b>Servicehilfe</b>	großes Weißweinglas



**Alkohol 13 % vol**

**Säure 6,3 ‰**

**Restz. 1,2 g/l**



AT-BIO-401, Österreichische Landwirtschaft

**JOHANNESHOF  
REINISCH**

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