



Chardonnay 2019 BIO



Erstmals haben wir 2019 einen Chardonnay aus zwei Lagen am Anninger (Gumpoldskirchen und Pfaffstätten) gemeinsam vinifiziert. Muschelkalk mit humoser Braunerdeauflage prägt diese Böden. Die Trauben haben wir per Hand geerntet, schonend gepresst und zum Großteil imahltank vergoren. Die Aromatik besticht durch einen Blütenkorb mit gelben Früchten und setzt sich elegant und vielschichtig am Gaumen fort.

Alter der Rebstöcke	15 - 25 Jahre
Boden	kalkreicher Schwemmlandboden
Erziehungsart	Hochkultur (80 cm Stammhöhe)
Lesedatum	16. September & 22. September
Vinifikation	Die Trauben haben wir per Hand geerntet, schonend gepresst und zum Großteil imahltank vergoren. Etwa 30% wurde im großen alten Holzfass vergoren. 4 Monate auf der Feinhefe gelagert
Lagerfähigkeit	1 bis 3 Jahre in Jahren nach der Ernte
Speisenempfehlung	dieser Wein passt sehr gut zu kräftig gewürzten Speisen, zu Fisch und Krustentieren, würzigen Vorspeisen und pikanten Nudelgerichten
Servicehilfe	Weißweinglas



Alkohol 13 % vol

Säure 5,9 ‰

Restz. 1,6 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**