



Chardonnay Felsenstein

Rebsorten:	Chardonnay
Jahrgang:	2015
Weinbaugebiet:	Neusiedlersee-Hügelland
Weinbergslage:	Felsenstein, reiner Muschelkalkboden
Status:	Bio
Vinifikation:	Gärung im Stahltank mit 6-monatiger Lagerung auf der Feinhefe
Charakteristik:	Ein eleganter Chardonnay, der seine ganze Klasse zeigt, Frucht, Körper und Finesse.
Kurzbeschreibung:	Seine exotische Nase nach reifer Ananas, die frische Säure und der gehaltvolle Körper machen den Chardonnay Felsenstein zum idealen Begleiter von Fisch und leichten Gemüsegerichten.
Analysewerte:	
Alkohol:	13 %vol
Restzucker:	2,5 gr/l
Säure:	6 gr/l
Servier- und Speiseempfehlung:	Bei 8-10°C in einem großen Burgunderglas zeigt der Chardonnay seine ganze Klasse. Ebenso in der Kombination mit einem Indischen Gemüse-Curry und bei Kanninchen-Ragout mit Kürbis und Rosinenreis.
Flaschenform:	Burgunderflasche
Flascheninhalt:	0,75l
Verschluss:	Drehverschluß
Kartoninhalt:	6 Flaschen

"Um große Dinge im Leben erreichen zu können, genügt es nicht sie zu tun, sondern sie zu träumen, sie nicht zu planen, sondern an sie zu glauben!"