Weinpass

Chardonnay Select

Die Trauben für diesen außergewöhnlichen Chardonnay stammen ausschließlich aus dem Wiener Bisamberg. Vergärung und Ausbau erfolgen zu 75 % in Barriques, mit etwa 30 % Neuholzanteil. Nach 15 Monaten Lagerzeit in den Fässern wird der Wein abgefüllt. Feinste Nase mit einer attraktiven Steinobstnote, unterlegt mit etwas Papaya und Orangenzesten. Am Gaumen stoffig, zartes Karamell, feine Säurestruktur, rund und harmonisch, elegant und bereits überraschend zugänglich. Trotz der hohen physiologischen Reife des Leseguts besitzt der Select eine tolle Frische und Spannung bei gleichzeitiger Tiefe. Immer eines der Aushängeschilder von Fritz Wieninger!

JG 2020 93/100 Punkte FALSTAFF

Erzeuger:	Weingut Wieninger
Anbaugebiet:	Wien
Rebsorte:	Chardonnay
Jahrgang:	2022
Temperatur:	10-12°C
Lagerzeit:	jetzt + 3-4 Jahre
Weinart:	Weißwein
Land:	Österreich
Qualität:	Qualitätswein
Geschmack:	trocken
Vegan:	ja
Passt zu:	Gegrillte Jakobsmuscheln, Steinbutt, reifem Käse
Artikel-Nr.	47320
Volumen	0,75l

Weinanalyse	
kontrolliert durch	AT-BIO-402
Anbauverband	Respekt
Schweflige Säure frei (mg/l)	37
Gesamtsäure (g/l)	5,7
Restzucker (g/l)	2
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	131
Vorhandener Alkohol (Vol%)	13,9
Weinstil	Barrique

© Peter Riegel Weinimport. Die Weinanalyse stellt lediglich einen Durchschnittswert dar.