

WEINGUT MÜLLER GROSSMANN

Chardonnay Ried Höhlgraben 2023

Rebsorte: Chardonnay
Bodenart: Urgestein
Lesezeitpunkt: 29. September 2023
Lesegradation: 19,5° KMW
Ausbau: Lese selektiv per Hand, Vergärung im Edelstahltank unter kontrollierter Temperatur bis zum natürlichen Gärstillstand, kein Holzeinsatz

Trinkpotential: 3 – 8 Jahre
Tropische saftige Früchte, Mango, Ananas, Blütenaromen, zarte Vanille, ausgewogene gut eingebundene Säure, feiner Extraktschmelz, kraftvoll, strukturiert, stoffiger Abschluss.

Kalt servieren (9 -10°C), passt hervorragend zu kräftigen Speisen, Wild, hellem und dunklem Fleisch, Käse, Suppen und Dessert.

Rezepttipps: Garnelen aus dem Wok, Eierschwammerl à la Creme

Grape: Chardonnay
Soil Type: Primary Rocks
Harvest Time: 29. September 2023
Sugar Gradation: 19,5° KMW
Maturation: Harvest selective by hand, Fermentation under controlled temperature in a stainless-steel tank, without any oak.

Drinking Potential: 3 – 8 years
Tropical juicy fruit, mango, pineapple, delicate vanilla, well-integrated acidity, fine extract melting, powerful, structured.

Serve chilled (9-10°C), goes well with wild, white and red meat, cheese, soups and dessert.

Recipes: Spicy Prawns with vegetables, chanterelle à la Creme

Alkohol / Alcohol: 13% vol.
Säure / Acidity: 4,2 g/l
Restzucker / Sugar: 7,1 g/l

