

WEINGUT MÜLLER GROSSMANN

Chardonnay Ried Höhlgraben 2024

BIO – organic

Rebsorte: 100% Chardonnay

Bodenart & Klima: Die Riede „Höhlgraben“ fasziniert durch eine Mischung aus verwittertem Schotter- und Steinboden sowie einer dicken Lössschicht. Löss ist ein Staubsediment mit der Fähigkeit, Wärme und Wasser zu speichern – ebenso wie Nährstoffe und feine Mineralien. Das verleiht den Reben genügend Kraft, um das volle Aroma zu entfalten.

Lesezeitpunkt: 20. September 2024

Lesegradation: 19° KMW

Ausbau: Lese selektiv per Hand, Vergärung im Edelstahltank unter kontrollierter Temperatur bis zum natürlichen Gärstillstand, kein Holzeinsatz

Trinkpotential: 3 – 8 Jahre

Notizen: Tropische saftige Früchte, Mango, Ananas, Blütenaromen, zarte Vanille, ausgewogene gut eingebundene Säure, feiner Extrakt schmelzt, kraftvoll, strukturiert, stoffiger Abschluss.

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

Grape: 100% Chardonnay

Climate & Soil: The single vineyard "Höhlgraben" fascinates with a mixture of weathered gravel and stone soils, as well as a thick layer of loess. It is a dust sediment and has the capacity to store warmth and water, their nutrient content and their fine grains. This gives the vines enough strength to develop the full aroma.

Harvest Time: 20th September 2024

Sugar Gradation: 19° KMW

Maturation: Harvest selective by hand, Fermentation under controlled temperature in a stainless-steel tank, without any oak.

Drinking Potential & Notes: 3 – 8 years

Tropical juicy fruit, mango, pineapple, delicate vanilla, well-integrated acidity, fine extract melting, powerful, structured.

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



SUSTAINABLE
AUSTRIA



AT-BIO-402
Österreich
Landwirtschaft

Alkohol / Alcohol:	13,5% vol.
Säure / Acidity:	6,8 g/l
Restzucker / Sugar:	9,6 g/l