



Chardonnay

Ried Spiegeln, Niederösterreich, Weingut Markus Huber (Bio)

Eleganz aus dem Hause Markus Huber

Beschreibung:

Zarter gelbgrüner Ton, Duft nach Wiesenkräutern, im Mund Passionsfrucht, saftig und straff. Gewinnt schnell an Aroma und kleidet den ganzen Gaumen aus, hat aber auch viel Zug. Sehr reifes Lesegut, das durch das 10-monatige Hefelager noch an Komplexität gewinnt – ein toller Chardonnay aus der Hand eines ambitionierten Naturburschen, der schon mit drei Jahren fröhlich durch die Weinberge stolperte, die er heute wie seine Westentasche kennt.

Degustationsnotiz:

Helles Gelb mit lindgrünen Reflexen. Delikates Bouquet mit frischgepflückten Jonagold, zarter Duft nach Vanille und geriebener Haselnuss, dahinter zarte Kräuterwürze und Renekloden. Am saftigen Gaumen mit cremiger Textur, stützende Rasse und mittlerem Körper. Im aromatischen Finale ein Korb mit gelben Äpfeln, Eisenkraut, weisser Pfeffer und ein Hauch Caramel.

Passt zu:

Raffinierten Vorspeisen, Crevettencocktail, Vitello Tonnato, Pastagerichten wie Carbonara oder Lasagne, grilliertem Fisch, Geflügel, hellem Fleisch und fast allen Käsesorten

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Herkunftsland:	Österreich
Subregion:	Niederösterreich
Produzent:	Niederösterreich
Ausbau:	10 Monate in Grossholz
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006
Alkoholgehalt:	13.0%
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	1385822

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Chardonnay

Ried Spiegeln
Niederösterreich

Herkunft:	Österreich
Ratings:	A La Carte Guide 2018 94/100, James Suckling 93/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006
Ausbau:	10 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren