



MANTLERHOF

KREMSTAL · Österreich

CHARDONNAY 2018

Entstehung

Ungefähr 25% Botrytis, zügige Verarbeitung durch schonende und säurekonservierende Ganztraubenpressung. Danach spontane Vergärung im Stahltank. Der Wein lagerte daraufhin einige Monate auf der Feinhefe. Abgefüllt März 2019.

Jahrgang

2018 war ein außergewöhnlich heißes und trockenes Jahr. Trotz sehr späten Austriebs im Frühjahr haben die Reben durch die Hitze sehr schnell aufgeholt, zur frühesten Ernte unserer Betriebsgeschichte. Durch einen starken Regen in der zweiten Leshälfte kam es in einigen Anlagen zu einem Botrytisschub.

Weinbeschreibung

Unglaublich rund, lang und cremig. Schmiegt sich richtig an den Gaumen und wirkt extrem schmeichelnd. Ein klassischer Chardonnay, ganz ohne Holz, sehr österreichisch und fruchtbetont ausgebaut.

Essensbegleitung

Durch seine Oppulenz schafft er es vor allem reichhaltige Gerichte gut zu unterstützen. Funktioniert auch zu Weichkäsen junger bis mittlerer Reife. Eine gute Wahl bei leicht süßen Gerichten auf Topfenbasis und Nockerln.



Zucker: 8,0 g/l

Säure: 4,2 g/l

Alkohol: 13,0 % Vol