



## Chardonnay select

### *Erste Komposition 2024*

Typische Rebsorte, neu Interpretiert

Das Besondere, für individuelle Genießer

**Herkunft** Niederösterreich

**Rebsorte** Chardonnay

**Kategorie** Qualitätswein

**Boden**

Braunerdekolluvium aus sandig-lehmigen, braunem Krümmenmaterial

**Vinifikation**

Selektive Ernte, schonende Verarbeitung, kühle Gärung im 300l Akazienholzfass, 4-monatige Reifung auf der Vollhefe mit Batonnage, 2-monatige Reifung auf der Feinhefe bis zur Flaschenfüllung.

**Weinbeschreibung**

Jugendliche helle Farbe, komplexe Nase mit süßlichen Einflüssen der Akazie, leicht rauchig und röstig, Grapefruit, reife Äpfel und Birne am Gaumen, lebendiger Trinkfluss kombiniert mit den Einflüssen des Holzes in die süßliche Richtung, fruchtiger Schmelz im Abgang

**Besonders passend zu**

edlen Gerichten, gebratenen und geschmorten Speisen, die einer süßlichen Röstaromatik zur Seite stehen  
Würzige und kräftige Speisen unterstützt dieser Wein ebenso wie Innereien und Gebackenes.

**Alkohol** 13,5 %vol **Säure** 6,7 g/l **Restzucker** 2,5 g/l **Serviervorschlag** 9-11 °C



*Wimberger*

**Weingut Wimberger I** Dorfstraße 15 A-2023 Kleinweikersdorf AUSTRIA

Tel: +43 2953 2380 Mobil: +43664/3981701 e-mail: [rwimberger@aon.at](mailto:rwimberger@aon.at) web: [www.wimberger.cc](http://www.wimberger.cc)