

FISCHER

Christian



Chardonnay CLASSIC 2012

Sorte/n:	Chardonnay
Alter der Reben:	27 Jahre
Riede:	Kerscheln
Ertrag:	50 hl
Bodenart:	Sandiger Lehm
Bodenpflege:	Wechselndes Begrünungsmanagement
Erziehungsform:	Halbhohe Drahtrahmenkultur
Lese:	Handlese
Gradation:	19,5 KMW
Gärung:	gekühlt im Stahltank
Malolaktik:	nein
Ausbau:	im Stahltank
Alkohol:	13 Vol. %
Säure:	5,7 g/l
Restzucker:	2,6 g/l
Trinktemperatur:	12 Grad
Trinkreife/Reifepotential:	2 bis 5 Jahre
Gesamteindruck:	Leichtes Zitronengelb, Zart nach Grapefruit, etwas Lemongras. Saftige, elegante Textur, reife Steinobstnoten, lebendig und trinkanimierend.

Kulinarischer Tipp:
Vorzüglich zu Avocados und zu Spargelrisotto. Schmeckt sehr gut zu Scampi und kräftigen Fischen sowie zu Hart- und Schnittkäse.

Christian Fischer über seinen Chardonnay:
„Bei unseren Weißweinen liegt der Schwerpunkt ebenfalls auf den Burgundersorten, wie zum Beispiel Chardonnay. Als „Burgund Österreichs“ bietet die Thermenregion beste Voraussetzungen für kräftige vollmundige Chardonnays.“