



# semmler

Der WEIN.BIO



## CHARDONNAY

<b>NAME</b>	Chardonnay Zwiefanger 2019
<b>REBSORTE</b>	Chardonnay
<b>WEINAUSBAU</b>	Handlese Mitte September 19 °KMW, 70 % Stahltank und 30 % großes Holzfass mit handgezapften Beeren vergoren Schraubverschluss
<b>RIEDE</b>	Zwiefanger
<b>BODENTYP</b>	Lössboden mit hohem Kalk- und Tonanteil
<b>WEINTYP</b>	Österreichischer Bio-Qualitätswein, trocken
<b>ANBAUGEBIET</b>	Niederösterreich, Weinviertel, Hohenruppersdorf
<b>BARRIQUE-AUSBAU</b>	Nein
<b>TRINKREIFE</b>	2020 – mind. 2025
<b>BESCHREIBUNG</b>	Er wächst auf kalkreichem, tonigem Boden und vergärt spontan mit handgezapften Beeren im Traubensaft. Dieses Unikat erinnert in der Nase an reife Südfrüchte wie Melone und Mango, die sich auch im Geschmack vollmundig und mit lang anhaltendem Abgang wiederfinden.
<b>SERVIERVORSCHLAG</b>	Ein perfekter Speisenbegleiter zu mediterranen Gerichten und Käsevariationen.
<b>TRINKTEMPERATUR</b>	9 – 12 °C, sofort trinkbar
<b>FLASCHENGRÖSSE</b>	0,75 L
<b>ANALYSEWERTE</b>	Alkoholgehalt: 12,9 Vol % Restzucker: 6,6 g/L Säure: 5,0 g/L Enthält Sulfite

### WEINGUT ERNST SEMMLER.BIO

Untere Hauptstraße 14, 2223 Hohenruppersdorf, Südliches Weinviertel

Verkauf Milchhausstraße 41

fon +43(0)2574/8943

mobil +43(0)676/733 15 85

e-mail [info@weingut-semmler.at](mailto:info@weingut-semmler.at)

web [www.weingut-semmler.at](http://www.weingut-semmler.at)