



semmler

Der WEIN.BIO



CHARVERT

NAME	CharVert Natural 2016
REBSORTEN	Chardonnay, Grüner Veltliner
WEINAUSBAU	Handlese Anfang Oktober 18,5 °KMW, Holzausbau im Akazienfass Glasverschluss
RIEDE	Zwiefanger, Rothenpüllen
BODENTYP	Lössboden mit Muschelkalkablagerungen
WEINTYP	Österreichischer Bio-Qualitätswein, trocken
ANBAUGEBIET	Niederösterreich, Weinviertel, Hohenruppersdorf
BARRIQUE-AUSBAU	Ja
TRINKREIFE	mind. – 2024
BESCHREIBUNG	Für unseren „Natural Wine“ werden goldgelbe Chardonnay- und Veltlinertrauben im großen Akazienfass spontan vergoren und 18 Monate auf der Vollhefe ausgebaut. Im Geruch erfreuen gelbe Früchte, zart rauchig hinterlegt, im Geschmack füllig, mineralisch, nach geriebenen Nüssen und mit feinem Holztouch.
SERVIERVORSCHLAG	Ein Solist, der auch gut zu geschmortem Kalb und Wildgeflügel passt.
TRINKTEMPERATUR	10 – 12 °C, sofort trinkbar
FLASCHENGRÖSSE	0,75 L
ANALYSEWERTE	Alkoholgehalt: 12,4 Vol % Restzucker: 4,4 g/L Säure: 6,2 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

web www.weingut-semmler.at