

Chardonnay Propstei Andreas Eder



Herkunft	Österreich, Wachau
Produzent	Weingut Eder Wachau
Traubensorten	Chardonnay
Flaschengrößen	75cl
Jahrgang	2014
Alkoholgehalt	13 %
Genussphase	1 bis 5 Jahre ab Ernte
Ausschenktemperatur	10 bis 12°C
Gebinde	Kar
Passt zu	Geflügel, Antipasti, Apéro, Käse, Asiatischen Gerichten

Beschreibung

Ausgezeichneter Chardonnay von Eder: Vanille-Creme, Blütenhonig, voller Duft, Bananen, Apfel-Kompott, dann auch gelbe Frucht, viel Pikanz, Säure am Punkt, straffe, kompakte Struktur, zeigt einiges an Komplexität, langer Nachhall.

Charakteristik

Der Chardonnay Propstei von Eder besticht durch seine einschmeichelnde Art. Voller Duft, gelbe Frucht, ein Hauch von Exotik, kompakte Struktur, cremiger Extraschmelz und ein langer schmeichelnder Abgang. Ein milder Chardonnay für besondere Stunden.

Vinifikation

Handlese Ende Oktober, schonende Pressung, Mostklärung mittels Schwerkraft, temperaturkontrollierte Vergärung im Edelstahltank, biologischer Säureabbau, 1,5 Jahre Ausbau auf der Feinhefe

Walhalla