

Harteneck

2023 QUARZIT Chardonnay

Boden/Terroir

Lagenwein aus dem Mauchener
Sonnenstück
Stark quarzithaltiger feiner Lößboden mit
felsigem Untergrund

Rebsorte

100% Chardonnay aus französischen
Rebklonen

Erntemenge

60 hl/ha

Ernte

Streng selektionierte Handlese an
Fruchttagen

Vinifikation

Im Tonneau aus Eichen- und Kastanienholz
spontan vergoren, langes Hefelager,
unfiltriert,
geringe Menge Sulfite vor der
Flaschenfüllung



Weinbeschreibung

Dieser Chardonnay begeistert in der Nase mit
Zitrusfrüchten und einem Hauch von Honig. Am Gaumen
entfalten sich Aromen von reifen Bananen, leichter Melone
und feinen Nussnoten, begleitet von erfrischenden
Zitronen- und Honignuancen. Die ausgewogene Säure sorgt
für Harmonie, während der Abgang frisch und lebendig
bleibt.

Empfehlung:

Hervorragend zu gegrilltem Fisch mit geschmolzener
Butter, Risotto und Pilzgerichten, geschmorten
Geflügelgerichten, milden Käsevariationen

Servieren

10 °C

Zertifizierungen

Kontrollstelle DE-ÖKO-039
Mitglied und zertifiziert durch DEMETER e.V.
Dieser Wein ist für Veganer geeignet.



Analysewerte und Kennzeichnung

Alkohol: 12,5%vol
Säure: 5,8 g/l
Restzucker: 2,5 g/l
Art. Nr. 324
Inhalt: 0,75l