



HIEDLER

seit 1856



WEINGUT HIEDLER CHARDONNAY TOASTED & UNFILTERED TROCKEN 2022 | 0,75 l

CHARAKTER

In französischer Eiche vergoren und gereift, klar von der Feinhefe gezogen. Enormer Schmelz, Rauchmandeln und Mokka bilden einen vielschichtigen Wein mit salzigem Nachhall.

FARBNUANCE

Goldgelb mit
bernsteinfarbenen Reflexen

HERKUNFTSLAND, ANBAUGEBIET

Österreich, Kamptal

GESCHMACK

Trocken

REBSORTE(N)

Chardonnay

SERVIERVORSCHLAG

Käsevariationen, asiatische
Gerichte, helles Fleisch

ALKOHOL | RESTZUCKER | SÄURE *

13,5 % vol

AUSBAU

Die Vergärung erfolgte im
großen und kleinen
Eichenfass, gefolgt von zwei
Jahren Reife in kleinen,
getoasteten Eichenfässern
auf der Feinhefe. Unfiltriert
gefüllt.

TRINKTEMPERATUR

10-12 °C

Hiedler GmbH, AT-3550 Langenlois

* Durch verschiedene Faktoren kann es
unterjährig zu abweichenden Werten
kommen.

Enthält Sulfite

MARKE | PRODUZENT

Weingut Hiedler

Art.-Nr. 42209