



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