



Chardonnay Heideboden

reife Frucht – elegant – angenehm – kräftig – perfekter Speisenbegleiter

Sorten:	100% Chardonnay
Riede:	Heideboden
Ernte:	Handgelesen, Vorselektion im Weingarten, Nachsortieren im Weingut
Gärung:	Im großen Holzfass bei 18°C
Malolaktik:	kein biologischer Säureabbau
Lagerung:	8 Monate im großen Holzfass auf der Hefe
Alkohol:	13,0 % vol
Trinktemperatur:	8 bis 10°Celsius
Empfehlung	Passt perfekt zu hellem Fleisch wie Geflügel, zu Fisch und zu Schalentieren auch zu asiatischen Speisen
Auszeichnungen:	Jg. 2010: 4,5 Sterne Falstaff Burgunder Trophy Jg. 2011: 3 Sterne Falstaff Burgunder Trophy, 85 Punkte von WEIN-PLUS Jg. 2013: 3. Platz Falstaff Burgunder Trophy Jg. 2014: 89 Punkte Falstaff, 87 Punkte von WEIN-PLUS

Unsere Premium Etiketten von Nikolaus Eberstaller wurden beim weltweit bedeutendsten Designwettbewerb mit dem **red dot design award** ausgezeichnet.