



KUPELWIESER



CHARDONNAY "FRITZ"

Rebsorte: Chardonnay

Herkunft: Auf schwachwüchsigen Unterlagen veredelt und auf Drahtrahmen (Guyot) gezogen, wächst dieser Chardonnay in den besten Weinbergslagen in der Talsohle rund um den Dorfkern von Kurtinig a.d.W. Die günstige Lage der Weinberge, die ideale Sonneneinstrahlung und die gute Durchlüftung der Weinbeeren versprechen den Trauben dieser Sorte hervorragende Qualitäten.

Vinifikation: Die Trauben werden vor dem Pressvorgang einige Stunden lang mit den Traubenhülsen mazeriert um die Fruchtigkeit des Weines zu betonen. Anschließend werden die Trauben sanft abgepresst und durch natürliche Sedimentation von den Trubstoffen geklärt. Die alkoholische Gärung erfolgt mit Reinzuchthefen bei kontrollierter Temperatur von 19°C im Edelstahlgebäude.

Charakteristische Eigenschaften: Ein Wein mit einer breiten und bunten Palette an Fruchtaromen; saftig, schmackhaft und von einer einladenden und anhaltenden Beständigkeit.

Farbe: grünlichgelb

Geruch: zart, charakteristisch, fruchtig nach Banane und Melone

Geschmack: trocken, frisch, lebhaft, mit angenehmer Fülle

Speisenempfehlung: Vorspeisen, Teigwaren, weißes Fleisch

Serviertemperatur: 10 – 12°C

Lagerfähigkeit: 2 – 3 Jahre