

Chardonnay 2016

Mit staatlicher Prüfnummer F 569/17

Die Kremser Sandgrube, erstmals 1215 als „Sandgrub“ genannt, besteht vorwiegend aus lehmigem Feinsand mit Grobanteilen an Schotter und Kies im Unterboden. Mäßige Hangneigung nach Süden bringt ideale Bedingungen speziell für den Grünen Veltliner.

Auf Grund seiner hohen Wasserspeicherkapazität (bis 180 Liter Wasser kann 1 m³ Erde speichern) versorgt der Boden auch in trockenen Jahren die Stöcke ausreichend mit Wasser. Zuzüglich brachten wir auf diesen Weingarten ca. 30 cm biologischen Strohmulch auf und konnten so die Extraktwerte deutlich anheben.

Dieser Chardonnay wurde mit 22° KMW gelesen.

Analysewerte:

12,5 Vol.% Alk.
2,7 g Restzucker
7,7 % Säure

Degustation:

Helles Gelb, am Gaumen
Grapefruitfinish, einen feinen
burgundisch lieblichen Abgang.

Kulinarium:

Dieser Wein eignet sich sehr gut
zu frischem Schaf- und Ziegenkäse
sowie Variationen mit Erdbeere,
Marille und Fruchtsorbet.



Wienerstraße 133, 3500 Krems
Tel. +43 (0) 664/88 92 94 93
info@aigner-wein.at

www.aigner-wein.at
[f/aigner.wein](https://www.facebook.com/aigner.wein)