

# Chardonnay 2018

Mit staatlicher Prüfnummer F 1369/19

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 m<sup>3</sup> 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:

13,5 Vol.% Alk.  
2,5 g Restzucker  
5,9 % 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](http://www.aigner-wein.at)  
[f/aigner.wein](https://www.facebook.com/aigner.wein)