

Chardonnay

Jahrgang	2022
Herkunft	Niederösterreich
Alkohol	13 Vol.%
Restzucker	2,5 g
Säure	7,5 %
Degustation	Helles Gelb, am Gaumen Grapefruitfinish, einen feinen burgundischen lieblichen Abgang.
Speiseempfehlung	Dieser Wein eignet sich sehr gut zu frischem Schaf- und Ziegenkäse sowie Variationen mit Erdbeere, Marille und Fruchtsorbet
Zertifizierung	Nachhaltig Austria



Unser Chardonnay wächst ebenfalls in der Kremser Sandgrube. Die Kremser Sandgrube, erstmals 1215 als „Sandgrub“ genannt, besteht vorwiegend aus lehmigem Feinsand mit Grobanteilen an Schotter und Kies im Unterboden.



Wienerstraße 131
3500 Krems

tel. +43 (0) 2732 84558
info@aigner-wein.at

www.aigner-wein.at

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