



CHARDONNAY 2018 HALBTROCKEN

Über den Wein:

Unser Chardonnay wird nach der kontrollierten Gärung so lange als möglich auf der Hefe belassen. Hier folgt dann auch die malolaktische Gärung die dem Wein noch mehr Vielfalt in den Aromen und Ausdruck verleiht. Einen Teil des Traubenzuckers lassen wir nicht vergären dadurch erhält der Wein eine angenehme süße im Abgang!

Kostnotiz:

Im Glas Goldgelb mit grünen Reflexen. Im Duft sehr reif nach Honigmelonen sowie Caramel. Am Gaumen führen sich die Aromen fort kombiniert mit einer angenehmen fruchtigen Süße.

ERHÖHTE
ARTENVIELFALT IM
WEINGARTEN

GEWACHSEN IN DEN
WEINBERGEN RUND
UM POYSDORF

KÜHLE KONTROLLIERTE
GÄRUNG

BESTICHT DURCH
SEINEN
VOLLMUNDIGEN
GESCHMACK

FRUCHTIG UND
VOLLMUNDIG

WEINGUT REBSCHULE
WALEK KG

2170 Poysdorf
Gewerbepark 3

www.walekwein.at

walek@reben.at