

# Chardonnay

## ARTUR TOIFL

*handverlesen & nachhaltig bewirtschaftet*

*würzig, typisch, komplex  
Speisenempfehlung: zu kräftigen  
Fleischspeisen  
Alkohol: 13,5 %vol.*

*Mittleres Gelbgrün. Mit etwas  
Edelholzwürze unterlegte reife  
Tropenfrucht, zart nach Mango, etwas  
Karamell, ein Hauch von kandierten  
Orangenzesten. Saftig, elegant,  
extraktsüß nach Mango, eingebundene  
Säurestruktur, cremige Textur, geröstete  
Mandeln im Nachhall, bereits sehr gut  
antrinkbar.*

*Rebsorte:* Chardonnay

*Standort / Boden:* Die Eiszeit bescherte uns besonders fruchtbare, mineralische Flugsandablagerungen – den Löss. Dieser speichert Feuchtigkeit sehr gut – die Weine werden mineralisch, trinkfreudig und vollmundig!

*Alkohol:* 13,5 %vol.

*Restzucker:* 3 g/l

*Säure:* 5,9 g/l

*Ausbau:* Vergärung im Stahltank bei 16°C bis 18°C, Ausbau Holzfass

*Verschluss:* Schraubverschluss

*Optimale Trinktemperatur:* 10 – 12°C

*Optimale Trinkreife:* 2022-2030

*Gebinde:* 0,75l

*Jahrgang* 2021

