



Grassl Chardonnay 2021

Göttlesbrunn, Weingut Philipp Grassl

Herkunftsland:	Österreich
Region:	Niederösterreich, Carnuntum
Auszeichnung(en):	
Traubensorte(n):	100% Chardonnay
Alkoholgehalt:	13,5°%
Optimale Trinktemperatur:	9-11°C
Degustationsnotiz:	strohgelb mit goldenen Reflexen. In der Nase komplex, reife gelbe Früchte, Nüsse und Biskuit, Noten von Orangenblüten. Am Gaumen feingliedrig und geschmeidig, feine Mineralität im Abgang.
Vinifikation:	Ganztraubenpressung, kontrollierte Vergärung mit natürlichen Hefen im Edelstahl und großen Holzfässern Ausbau im Edelstahl und im großen Holz, auf der Hefe bis zur Abfüllung jeweils im Januar
Kulinarische Empfehlung:	kräftige Vorspeisen mit würzigen Saucen, asiatische Küche, Nudelgerichte, helles Fleisch, Fisch und diverse Hartkäsesorten
Inhalt:	75 cl
Preis pro Flasche:	CHF 15.—inkl. MwSt.
Artikel Nr.:	AG01102.21.075