

## *Chardonnay Zapfersbergen*

Rebsorte:	Chardonnay
Anbaugebiet:	Weinviertel, Österreich
Jahrgang:	2016
Alkohol in % Vol.:	12,9
Restzucker in g/l:	5,9
Säure in g/l:	5,5
Geschmacksrichtung:	rocken
Kartons:	6 Flaschen/Karton
Palette:	4 Lagen je 25 Kartons, 100 Kartons/Palette
Lagerpotenzial:	2019

### *Vinifizierung*

Nur bestes Traubenmaterial wird mit viel Erfahrung und Know How geerntet und weiterverarbeitet. Die reifen Trauben werden schonend gepresst und gekühlt vergoren. Der Ausbau erfolgt ausschließlich in Edelstahltanks.

### *Charakter*

Fruchtig, samt und edel, sehr reif im Geschmack, halbtrocken, feine Säure, anhaltender Abgang, vielschichtig und verspielt.

### *Speiseempfehlung*

Kräftigen Speisen wie Steaks, Schweinsfilet oder aber auch zu Käse.



Weinkellerei Hugl-Wimmer GmbH  
Auf der Schanz 28, A-2170 Poysdorf  
Tel. +43 2552/20369, Fax DW 1  
[huglwimmer.at](http://huglwimmer.at), [office@huglwimmer.at](mailto:office@huglwimmer.at)