



Chardonnay 2025

Produzent	Weingut Michael Auer
Land/Gebiet	Österreich/Niederösterreich
Appellation	Carnuntum DAC
Produkt	Weissweine
Traubensorte(n)	Chardonnay (100%)
Anbau	Bio zertifiziert
Ausbau	8 Monate in gebrauchten Barriques ausgebaut
Alkoholvolumen	12.5%
Restzucker	2.4 g/l
Allergenhinweise	Enthält Sulfite
Vegan	Ja
Trinktemperatur	9 bis 11 Grad
Optimaler Genuss	jetzt bis 2032
Inhalt/Gebinde	75 cl / 6er Kt
Produzierte Menge	20000 Flaschen

Der in gebrauchten Barriques ausgebaute Chardonnay überrascht mit seiner Ausgewogenheit und einem angenehmen Trinkfluss. Dank sandigen Lössböden mit hohem Kalkanteil kann das Winzerehepaar Michael und Carina Auer Trauben von höchster Güte ernten. Bemerkenswert, wie sich dieser Chardonnay in Frische und Fruchtigkeit von vielen Weinen der gleichen Rebsorte abhebt. Zum fülligen Körper mit angenehmer Säure gesellt sich ein feiner Duft von tropischen Früchten – für uns passend zu rohem Thunfisch und als Begleitung zum Apéro riche.