

CHARDONNAY BARRIQUE ZWICKL 2018

Kräftiger, dichter, lange haltbarer Weisswein, in Barriques vergoren und 9 Monate ausgebaut. Die wunderschönen Aromen erinnern an Vanille und Hawaii-Ananas in der Nase. Dieser Wein wird nicht gefiltert, daher wird er zum vollendeten Geruchs- und Geschmackserlebnis.

Rebsorte:	Chardonnay
Vinifizierung:	Vergärung im neuen Barrique
Ausbau:	9 Monate im Barrique mit laufender Batonnage. Danach unfiltriert auf die Flasche gebracht.
Boden:	schwerer Lehm
Füllung:	Juli 2019
Trinkbar:	ab sofort bis 2029
Analysen:	Alkohol: 13,5 % vol. Säure: 5,3 g/l Restzucker: 1,0 g/l
Prüfnummer:	N 14349/19
Serviertemperatur:	12°C



KIRNBAUER

Ein Königreich für
eine Traube.