

Nigl

Chardonnay 2018

Kostnotiz:

Ein Projekt mit unserem guten Freund Alexander Dohnt von der TA OS Skybar in Schorndorf. Ein klassischer Chardonnay ausgebaut im großen Eichenfass mit schönem Schmelz.

Ein Wein mit enormen Lagerpotenzial.



FACTSHEET

Gebiet: Niederösterreich
Lage: -
Bodenbeschaffenheit: Löss
Seehöhe: -
Ausrichtung: -
Ausbau: Holzfass

ANALYSEN & EMPFEHLUNGEN

Alkohol: 13,5 %vol
Säure: 5,0 g/l
Restzucker: Trocken

Serviertemperatur: 8-10°C
Speisenempfehlungen: Rind, Wild

Erhältlich in folgenden Formaten: 0,75l