



WEINGUT MICHAEL AUER

Michael Auer Chardonnay

Lys gulgrønn farge. Ren og mineralsk duft med moden frukt. Hvit stenfrukt, nyanser av fersken og appelsinzeest. Smak av eple, sitrus og tropiske frukt. Tørr, frisk, ren og balansert og allerede en godt utviklet chardonnay. Vinstokkene er i et "aktivt" limestone-jord. Det betyr at vinstokkene tar til seg kalksteinen og får et flott mineralsk preg. Michael Auer lager naturlige, komplekse og tilgjengelig vin ("drikkelig vin"). Vinstokkene er en miks av 10-40 år gamle. Kun 10-15% gjennomgår malolaktisk gjæring. Økologisk sertifisert fra 2020 (kommer frem på etiketten i 2024).

VINMONOPOLET: **199,90**

Horeca veil. ekskl. mva: **180,44**



Aperitiff/avec



Friskhet



Chardonnay 100%



Fisk



Fylde



Drikkeklar nå, men kan også lagres



Skalldyr



Sødme



Tørr, frisk og ren.

Vinmonopol nr	16321001	Alkoholprosent	13%	Varetype	Hvitvin
EPD nr	6318752	Vecturanummer	-	Sukkerinnhold	< 3 g/l
Land	Østerrike	Utvalg	-	Syreinnhold	6 g/l
Distrikt	Burgenland	Forpakning	75 cl, Glass	Segment	-