



## Chardonnay

Ried Spiegeln, Niederösterreich, Weingut Markus Huber (Bio)

Eleganz aus dem Hause Markus Huber

**Beschreibung:**

Dieser reinsortige Chardonnay ist ein hochwertiger Biowein aus der Einzellage «Ried Spiegeln», eine Ostlage mit Blick auf die Donau. Der Boden besteht aus einem dünnen Kalksteinkonglomerat, das vor rund 15 Millionen Jahren von der Ur-Traisen abgelagert wurde.

**Degustationsnotiz:**

Helles Gelb mit lindgrünen Reflexen. Delikates Bouquet mit frischgepflückten Jonagold, zarter Duft nach Vanille und geriebener Haselnuss, dahinter zarte Kräuterwürze und Renekloden. Am saftigen Gaumen mit cremiger Textur, stützende Rasse und mittlerem Körper. Im aromatischen Finale ein Korb mit gelben Äpfeln, Eisenkraut, weisser Pfeffer und ein Hauch Caramel.

**Passt zu:**

Raffinierten Vorspeisen, Crevettencocktail, Vitello Tonnato, Pastagerichten wie Carbonara oder Lasagne, grilliertem Fisch, Geflügel, hellem Fleisch und fast allen Käsesorten

**Servierempfehlung:**

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

**Herkunftsland:** Österreich

**Subregion:** Niederösterreich

**Produzent:** Niederösterreich

**Ausbau:** 10 Monate in Grossholz

**Weinbau:** Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006

**Alkoholgehalt:** 12.5%

**Trinkreife:** Jetzt trinkreif

**Rebsorte(n):** 100% Chardonnay

**Artikelnummer:** 1385824

RIED  
SPIEGELN  
Chardonnay

AUSTRIA

HUBER

## Einstekkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Chardonnay

Ried Spiegeln  
Niederösterreich

<b>Herkunft:</b>	Österreich
<b>Ratings:</b>	James Suckling 96/100, Falstaff 93/100, Score 18.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Chardonnay
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Weinbau:</b>	Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006
<b>Ausbau:</b>	10 Monate in Grossholz
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.5%
<b>Servier:</b>	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren