

# FISCHER

C h r i s t i a n



## Chardonnay CLASSIC 2014 (BIO)

<b>Sorte/n:</b>	Chardonnay
<b>Alter der Reben:</b>	29 Jahre
<b>Riede:</b>	Kerscheln
<b>Ertrag:</b>	50 hl
<b>Bodenart:</b>	Sandiger Lehm
<b>Gradation:</b>	19,0 KMW
<b>Gärung:</b>	gekühlt imahltank
<b>Malolaktik:</b>	nein
<b>Ausbau:</b>	im Stahltank
<b>Alkohol:</b>	12,0 Vol. %
<b>Säure:</b>	5,0 g/l
<b>Restzucker:</b>	2,3 g/l
<b>Trinktemperatur:</b>	12 Grad
<b>Trinkreife:</b>	2 bis 5 Jahre
<b>Gesamteindruck:</b>	Leichtes Zitronengelb,. Zart nach Grapefruit, etwas Lemongras. Saftige, elegante Textur, reife Steinobstnoten, lebendig und trinkanimierend.

**Kulinarischer  
Tipp:** Vorzüglich zu  
Avocados und zu  
Spargelrisotto.  
Schmeckt sehr gut zu  
Scampi und kräftigen  
Fischen sowie zu  
Hart- und  
Schnittkäse.

**Christian Fischer  
über seinen  
Chardonnay:** „Bei unseren  
Weißweinen liegt der  
Schwerpunkt  
ebenfalls auf den  
Burgundersorten, wie  
zum Beispiel  
Chardonnay. Als  
„Burgund  
Österreichs“ bietet  
die Thermenregion  
beste  
Voraussetzungen für  
kräftige vollmundige  
Chardonnays.“

Weingut Christian FISCHER

Hauptstraße 33, A-2504 Sooß (Thermenregion)

T: +43 2252 871 30, I: [www.weingut-fischer.com](http://www.weingut-fischer.com), E: [office@weingut-fischer.at](mailto:office@weingut-fischer.at)