



2023

WEINGUT

PÖCKL

MÖNCHHOF

CHARDONNAY

CHARDONNAY

2023

CHARDONNAY 2023

Seine Heimat:

Schotter- und Sandböden, leichte humusreiche Böden
50% neue und 50% gebrauchte Barriques für sechs Monate

Sein Charakter:

Der erfrischend Verspielte

Sein Stil:

Helles Goldgelb
Nuancen von Wiesenblumen, tropische Anklänge, feine Holzwürze.
Saftig und kraftvoll am Gaumen, schöne Frische, komplex und lange
im Nachhall.

Seine Begleiter:

Dieser Wein passt exzellent zu Kalbsbraten, Zander und Fischtatar.

Seine Zeit:

2024-2030

Seine Werte:

Alkohol: 13,0% Vol

Säure: 5,5 g/l

Restzucker: 3,0 g/l