



WEINGUT FAMILIE
PITNAUER

2024 RIED KRÄFTEN

CHARDONNAY

Carnuntum^{DAC}

Die sandigen Lehm Böden der Ried Kräfte verleihen diesem reifen und eleganten Chardonnay einen verspielten Charakter. Exotische Fruchtnoten und lebendiger Trinkfluss offenbaren seine Herkunft in einem Konzert aus Aromen. Die spannendsten Vertreter dieser Sorte sind jene, die ihre unverwechselbare Herkunft durch die Gezeiten der Vinifizierung tragen. Unser Ried Kräfte Chardonnay bewegt sich genau dort. Der humusreiche Boden gibt ihm Exotik, Reife und Saftigkeit. Die kräftigen und kühlenden Winde gemeinsam mit der schonenden Verarbeitung bringen eine intensive Fruchtnote und Frische.



SORTE	Chardonnay
HERKUNFT	Carnuntum ^{DAC} Einzellage
BODEN	Humusreicher Lössboden
ERNTE	Selektion vom September 2024
AUSBAU	Gezügelte Vergärung im Stahltank und im Barrique
ANALYSE	Alk. 14,0 Vol.%, Zucker 2,5 g/L, Säure 4,5 g/L
VERSCHLUSS	Naturkork
GEBINDE	0.75l
TRINKREIFE	2025 - 2035
EMPFOHLENE TEMP.	11 - 13 °C

BESCHREIBUNG Frische Mango-, Zitrus- und Quittennoten, Hauch von Exotik, Saftige Reife, kräftiger und extraktreicher Körper, feine Vanille- und Röstnoten formen mit der vorhandenen Reife eine einladende Spannung, nobler und balancierter Abgang mit feiner Mineralität und präzisem Säurebogen.

SPEISEEMPFEHLUNG Gereifter Bergkäse oder Camembert, Wildgerichte, mediterrane & vegetarische Küche, Strudel, Grießnudeln, Gnocchi, Fladenbrot mit Humus und Oliven, Flammkuchen. Spannender Partner für Süßspeisen.

