



MANTLER



Chardonnay 2018 0,75l

Fruchtige und feinwürzige Aromen mit Anklängen von Nuss verbinden sich am Gaumen mit kernigen und frischen Noten von Zitrus und reifer Birne.

Serviervorschlag:

Ist ein vielfältiger Speisenbegleiter zu hellem und dunklem Fleisch.

Sorte	Chardonnay
Boden	Löss-Lehmboden
Alter der Rebstöcke	25 - 30 Jahre
Alkohol	14,5 % vol
Säure	5,8 g
Zucker	2,8 g
lagerfähig	mind. bis 2030
Serviertemperatur	10° C
Ausbau	Klassisch / Stahltank

WEINGUT MANTLER

Hauptstraße 21 | 3711 Großmeisdorf | office@weinbau-mantler.at | www.weinbau-mantler.at
Leopold Mantler: 0664 / 33 61 387 | Sylvia Hauser: 0644 / 28 23 628