



Degustation

Lichtes Gelb mit Grünreflexen; beginnt mit buttrigen, cremigen Anhängen, die in einer geschmeidigen, fast „fetten“ Textur ihre konsequente Fortsetzung finden; flankiert wird alles von frischen Fruchtaromen nach grünen Marillen, Karambolen und Zitronengras. Wunderschön ausgewogener, in sich vollkommen stimmiger Chardonnay, dessen zarte Fruchtpikanz in Extrareichtum und Schmelz eingebettet ist, mit einem für seine mittlere Gewichtsklasse bemerkenswert langem Finale.

Speiseempfehlung

Fisch in Saucen, Krusten- und Schalentieren, zu Spargel & Co; passt überdies zu Gebäckem und macht sogar zur Blutwurst eine blendende Figur.

Traubensorte	Riede / Boden	Klassifizierung	Weinbaugebiet
Chardonnay	Löss		Kamptal - Austria
Qualitätsstufe	Rebenerziehung	Weinbereitung	Lagerung
Qualitätswein, trocken, 13,5% Vol. Alkohol	Hochkultur mit 4300 Stöcken/Hektar	Temperaturkontrolliert im Stahltank vergoren und im Stahltank ausgebaut.	bis 10 Jahre Die ideale Trinktemperatur liegt zwischen 8 und 10 Grad.

TRADITIONSWINGUT
Peter Dolle



Herrengasse 2
A-3491 Strass im Strassertal

www.dolle.at
weingut@dolle.at

T+ 43 (0) 2735 2326
F + 43 (0) 2735 2857