

---

## Chardonnay Leutschach

---

<b>Aroma</b>	Kräuter, Limetten, Hopfenblüten gebundene Suppen, Allerlei vom Kürbis, Pilzgerichte, Eierschwammerl, Leber, Kalb
<b>Passt zu</b>	und Rind vom Grill, gut gewürzter Schweinsbraten, Kalbsbries, Meeresfrüchte, Krustentiere
<b>Auszeichnungen</b>	93 Falstaff
<b>Weinstil</b>	Frisch-fruchtig-leicht
<b>Land</b>	Österreich
<b>Sorte</b>	Weißwein
<b>Rebsorten</b>	Chardonnay
<b>Region</b>	Steiermark
<b>Gebiet</b>	Südsteiermark
<b>Klassifizierung</b>	Ortswein
<b>Jahrgang</b>	2019
<b>Geschmack</b>	trocken
<b>Verschluss</b>	Schraubverschluss
<b>Lagerfähig</b>	bis 2025
<b>Trinktemperatur</b>	8-10°C
<b>Säure</b>	5,8
<b>Restzucker</b>	1,1
<b>Qualität</b>	DAC
<b>Ausbau</b>	Eichenholzfässer
<b>Boden</b>	kalkhaltige Tonmergel, Opok, Schlier
<b>Hersteller</b>	Erwin Sabathi, Pössnitz 48, 8463 Leutschach an der Weinstraße, Österreich



<b>Allergene</b>	enthält Sulfite
<b>Bio / Vegan</b>	BIO
<b>Alkoholgehalt</b>	12,5%