

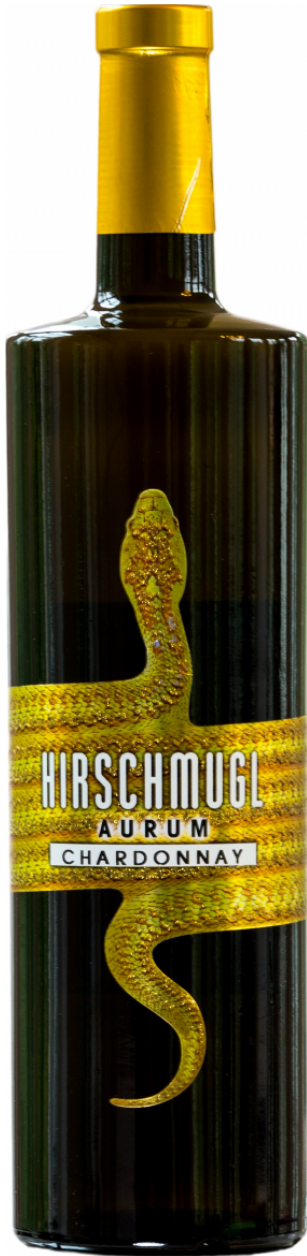


WINE SYSTEM  
TRUST YOUR SENSES

## PASSEPORT POUR LE VIN

### Chardonnay

Domaine viticole: Hirschmugl - Domaene am Seggauberg



#### DETAILS

|                             |                                                         |
|-----------------------------|---------------------------------------------------------|
| Type:                       | Vin blanc                                               |
| Millésime:                  | 2017                                                    |
| Pays - Région:              | Österreich - Steiermark                                 |
| Cépage:                     | Chardonnay                                              |
| Douceur:                    | sec                                                     |
| Unité:                      | 0.75 l                                                  |
| Appellation:                | Qualitätswein Südsteiermark                             |
| Appellation (EU):           | Protected Designation of Origin (PGO)                   |
| Teneur en alcool (% vol.):  | 12,50 vol.%                                             |
| Sucre résiduel:             | 1,00 g/l                                                |
| Acide:                      | 5,20 g/l                                                |
| Elevage:                    | Fût de bois                                             |
| Allergènes:                 | contient des sulfites                                   |
| Température de dégustation: | 10 °C                                                   |
| Lagerfähig bis:             | 2022                                                    |
| Particularités:             | Vin de terroir                                          |
| Prix obtenu:                | 3 Sterne im Vinaria Wine Guide, 4 Gläser GENUSS WeinPur |

#### Prix obtenus

Silver PiGundy Wine Award International 2021  
Gold internationaler bioweinpreis 2020

#### Weinbeschreibung

Das sortentypische feinwürzige Burgunderbukett wird begleitet von einer schönen mineralischen Note, am Gaumen findet sich diese Mineralik wieder, animierendes Säurespiel, viel Frische und Lebendigkeit, intensive Noten von reifen Südfrüchten, Brioche, reife Birne, sehr harmonisch und ausdrucksvoll, mit viel Frucht.

#### Conseil de mariage de mets

Kräftige Vorspeisen, Pasta Gerichte, Fleischgerichte wie Kalb oder Schweinsbraten, Geflügel

#### Vinification

15 Monate Vergärung, Ausbau und Lagerung im großen Holzfass (2000L), welches über 20 Jahre alt und mit Kühlplatten versehen ist. Danach Flaschenreife.

#### Description du domaine

Wildwachsende Blumen und Kräuter, dichte Wälder und kraftvolle Weinreben wohin das Auge reicht. Ein malerisches Haus mit außergewöhnlicher Architektur, die Sie buchstäblich in die Toskana entführt und Sie zum Verweilen einlädt. Hier, am Leibnitzer Seggauberg, reifen Weine mit Ausdruck, Eleganz und Charakter!