



Höpler

Chardonnay 2022

Chardonnay ist eine der vielfältigsten Weissweinsorten, die weltweit angebaut wird. Die Ausprägung der Aromen variiert je nach Anbaugebiet. Dieser Chardonnay ist von seiner kühl-klimatischen Herkunft geprägt und zeichnet sich ohne Holzeinsatz durch exotische Früchte, elegante Bananennoten und Mineralität aus.

Chardonnay is one of the most versatile white wine grapes. It can provide a wide array of aromas depending on where it is grown. This cool-climate, unoaked Chardonnay is characterised by exotic fruit, delicate banana and soft minerality.

Weinbeschreibung

FARBE

Helles gelb

NASE

Feine Steinobstanklänge mit frischen Zitruszesten

GAUMEN

Mineralisch cremige Textur, balanciert & von feiner Fruchtsüße getragen

SPEISEN

Empfiehlt sich besonders zu frischem Hummer, Muscheln, sowie in Olivenöl gebratenen Scampi

Tasting Notes

COLOUR

Light straw yellow

NOSE

Stone fruit and fresh lemon zest

PALATE

A mineral, creamy texture beautifully balanced with some fruit sweetness

PAIRING

Chardonnay is great with light and delicate food – fish, pâté, vegetable terrine, chicken, vegetable risotto, creamy soups and salads



Technische Information

Verschluss:	Drehverschluss
Flasche:	0.75l
Trinktemperatur:	6-10°C (43-50°F)
Traubenernte:	Sept 2022
Abfüllung:	Dez 2022
Ausbau:	Stahltank

Analyse

Traubensorte:	Chardonnay
Gebiet:	Burgenland
Qualitätsstufe:	Qualitätswein
Restzucker:	4.9 g/l
Säure:	7.7 g/l
Alkohol:	13.0%

Technical Information

Bottle closure:	Screw cap
Bottle size:	0.75l
Opt. drink temp:	6-10°C (43-50°F)
Grape harvest:	Sept 2022
Bottled:	Dec 2022
Vinification:	Steel tank

Analysis

Grape variety:	Chardonnay
Appellation:	Burgenland
Classification:	Quality wine
Residual sugar:	4.9 g/l
Acidity:	7.7 g/l
Alcohol:	13.0%

AWARDS / AUSZEICHNUNGEN

2019

5/5 Glasses + 92 POINTS Weinguide Österreich Weiß 2020

91+ POINTS A la Carte Weinführer, Oct 2020

