# Beerenauslese »Chardonnay«

## Angerhof-Tschida

Hans Tschida, von seinen Freunden auch ‚John' genannt, nutzt das pannonische Klima rund um den Neusiedlersee mit seinem Wechselspiel zwischen der Wärme der Tage und der Kühle der Nächte mit der Feuchtigkeit der kleinen Lacken und Salzlacken, in denen seine vielen kleinen Weingärten stehen, zur Bildung der Edelfäule, die seinen Weinen fast regelmäßig hochkonzentrierte Süße verleihen. Nicht irgendeine Süße, sondern edle, reife, würzige Süße mit viel Spiel und unverwechselbarer Aromaintensität.

Hier die große Rebsorte Chardonnay als Beerenauslese. Edelfaule Beeren also. Man schmeckt sie, die gelb würzige Konzentration der getrockneten, konzentrierten Chardonnay-Beeren, die mühsam in mehreren Lesedurchgängen herausgeschnitten wurden.

Komplex duftet der Wein im Glas, nobel cremig und weich und elegant; im Mund Tiefe und Fülle, dunkle, gelbe Würze, dichte Substanz auf der Zunge, seidig, kühl und angenehm straff in der Säure mit langem, intensiv süßem Nachklang am Gaumen. Ein mundfüllendes Fruchtereignis mit Nektarinen, Apfelmus und Litschi, reifer Mango und Granatapfel im Spektrum, zupackend und lange nachwirkend im Mundgefühl; ideal zu Mürbteig- und Buttergebäck und allen Arten von Karamelaromen.

Alkohol: 8.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2021+
Restzucker: 190 g/l
Ausbau: Edelstahltank
Boden: Sand/Lehm/Geröll
Besonderes: Edelsüß
Vergärung: Reinzuchthefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1

0,38l
OEW21709

K&U
www.weinhalle.de