

LAND HAUS PAUL



LANDHAUS PAUL - CHARDONNAY SELECTION 2025

Genießen Sie die sonnige Symphonie in jedem Schluck.



HERKUNFT: Österreich, Burgenland

ALKOHOL: 12,5 %

KATEGORIE: Weiß, Stillwein

SÄURE: 4,7 g/l

REBSORTE: 100% Chardonnay

RESTZUCKER: 3,7 g/l

WEINBESCHREIBUNG

Ein fruchtiger, vielschichtiger Chardonnay mit Aromen von reifem Kernobst in der Nase und am Gaumen. Vollmundig und charmant präsentiert er sich wunderbar balanciert sowie sorten- und regionstypisch. Ein trinkfreudiger Wein, der sich als vielseitiger Begleiter zu zahlreichen Speisen eignet.

TERROIR

Kalkreiche Schwarzerde, teilweise mit hohem Steinanteil, auf der Ostseite und Westseite des Neusiedlersees.

WEINBAU

Das ganze Jahr über werden nützliche Pflanzen in jeder zweiten Rebzeile gepflanzt, und zusätzlich wird die gesamte Fläche für 6 Monate im Jahr begrünt. Ein sorgfältiger Rebschnitt und frühe Laubarbeiten gewährleisten, dass die Reben vital bleiben. Eine moderate Entblätterung spielt eine entscheidende Rolle, um die Trauben bis zum Herbst gesund zu erhalten.

VINIFIZIERUNG

Schonende Verarbeitung, temperaturgeführte Gärung und Lagerung in Edelstahlbehältern.

SPEISEEMPFEHLUNG

Der Chardonnay ist ein echter Allrounder: Gemüsegerichte und Salate passen zur Frische und den lebendigen Aromen des Weins. Durch die Fülle am Gaumen passen auch viele Fleischgerichte – Wiener Schnitzel, Schweinebraten, Kotelett, Geflügel – hervorragend dazu.



NACHHALTIG
AUSTRIA

