

# Anton Bauer Wagram Chardonnay DAC Anton Bauer

ANTON BAUER



<b>Art.-Nr.:</b>	062017
<b>Gebinde:</b>	1 x 0,75l Flasche
<b>Farbe:</b>	Weiß
<b>Geschmack:</b>	trocken
<b>Jahrgang:</b>	2021
<b>Rebsorten:</b>	100% Chardonnay
<b>Serviertemperatur:</b>	6-8
<b>Trinkreife:</b>	10
<b>Alkoholgehalt:</b>	13 %
<b>Restzucker:</b>	2,0 g/l
<b>Säure:</b>	5,5 g/l
<b>Anbaugebiet:</b>	Wagram
<b>Anbauregion:</b>	Niederösterreich
<b>Ausbau:</b>	im neuen Barrique
<b>EAN:</b>	9120026352233

## Preise

**Flasche 26,50 €** brutto

Preis pro Liter: 35,33 €

*Alle Preise inkl. 19% MwSt.*

## Beschreibung

Der **Chardonnay Reserve DAC von Anton Bauer** ist ein ausdrucksstarker Spitzenweißwein aus dem renommierten Weinbaugebiet **Wagram**. Gewachsen auf typischen **Lössböden** rund um Feuersbrunn, verbindet dieser Chardonnay regionale Herkunft mit internationalem Stil.

Im Glas zeigt er sich in **leuchtendem Gelbgold**. In der Nase feine **Birnenfrucht**, reife gelbe Früchte und dezente **Zitrusnoten**, elegant begleitet von **feiner Holz- und Würznuance**. Am Gaumen **saftig, cremig und harmonisch**, mit balancierter Säure, mineralischem Tiefgang und langem, würzigem Nachhall.

Der Ausbau auf der **Feinhefe** in großen Fässern, Barrique und Betonei sorgt für Struktur, Eleganz und **hohes Reifepotenzial**. Ein Chardonnay mit Charakter, ideal zu **Fisch, Meeresfrüchten, hellem Fleisch oder feiner Küche** – kraftvoll, elegant und typisch Anton Bauer.

## Allergene

Schwefeldioxid und Sulfite

