



St. Andreas Ortenberg Chardonnay Ortswein trocken 2025

Weinexpertise

Charakter:	Ein geradliniger Ortenberger Ortswein mit feiner Würze, klarer Herkunft und ausgewogener Struktur.	
Herkunft & Terroir:	Die Trauben stammen aus ausgewählten Ortenberger Weinbergen auf Granitverwitterungsböden. Die Herkunft steht für klare Frucht, feine Würze und eine lebendige, geradlinige Struktur.	
Ausbau:	14 Tage Vergärung bei 18-20 °C im Stückfass, teilweise spontan mit autochthonen Hefestämmen. Sechs Monate Vollhefelager; der natürliche Restzucker liegt je nach Partie bei 0-2 g/l.	
Sensorik:	In der Nase zeigen sich gelber Apfel, Quitte, Zitrus und feine nussige Anklänge. Am Gaumen präsentiert sich der Wein strukturiert und ausgewogen mit animierender Säure, dezenter Cremigkeit und würzigem Nachhall.	
Foodpairing:	Passt besonders zu Jakobsmuscheln, gebratenem Steinbutt, Geflügel in heller Sauce und Risotto mit Parmesan. Besondere Empfehlung: Gebratener Steinbutt mit Selleriepüree und Beurre blanc.	
Servierempfehlung:	7-9 °C sofort bis 5 Jahre	
Technische Daten:	Alkohol	13,0 % vol.
	Säure	6,0 g/l
	Restzucker	1,8 g/l
	Extrakt	18,8 g/l
	Flasche	0,75 l
	Rebsorte/Cuvée	Chardonnay
	Qualitätsstufe	St. Andreas
	Geschmack	trocken
Zutaten & Allergene:	Zutaten: noch aus dem jeweiligen e-Label übernehmen. Allergene: Enthält Sulfite.	