



WEINGUT MICHAEL AUER
HOHER WEG · A-2465 HÖFLEIN
OFFICE@WEINGUT-AUER.COM



WWW.WEINGUT-AUER.COM/SHOP/
CHARDONNAY



CHARDONNAY

2025

Tiefgründige Lössböden mit hohem Kalkgehalt und schottrigen und sandigen Auflagen aus den Rieden Kräften und Steinriegel verleihen dem Chardonnay seine Raffinesse: Perfekt ausbalanciert zwischen Sonne und kühlen Winden, feiner Säure und Frucht. Besticht durch samtige Cremigkeit am Gaumen.

Weindaten

SORTE Chardonnay	HERKUNFT Carnuntum DAC/Regionswein	BODEN Lössböden mit hohem Kalkgehalt und schottrigen und sandigen Auflagen
ERNTE Selektion per Handlese	AUSBAU 2025	TRINKREIFE 2025-2030
ANALYSE Alk. 12,5 Vol.%, Zucker 2,0 g/l, Säure 5,5 g/l	GEBINDE 0,75 l	VERSCHLUSS Schraubverschluss
	EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR 6 - 8 °C	

Ernte & Ausbau

Die Trauben wurden als Ganzes gepresst, inklusive der Kämme. Die ermöglichen einen dabei einen schnellen Saftaustritt. Es wird ganz sanft mit wenig Druck und schnell gepresst. Diese schonende Methode bewahrt die Fruchtaromen und die natürliche Säure des Weins. Etwa 10 % des Weins reifen in 500-Liter-Holzfässern, was ihm zusätzliche Struktur und Komplexität verleiht. Der restliche Anteil wird im Edelstahltank vergoren und ausgebaut. Die Weine in den Fässern bleiben etwa ein halbes Jahr auf der Vollhefe. Anschließend wird der Wein in die Flasche gefüllt – ein präziser Chardonnay mit Eleganz und Tiefe.

Jahrgang 2025

Der Jahrgang 2025 in Carnuntum war geprägt von einem milden Winter und ausreichend Niederschlägen im Frühjahr, die für eine gute Wasserversorgung der Reben sorgten. Die warmen Bedingungen während der Blüte ermöglichten eine gleichmäßige Entwicklung der Trauben. Der Juni verlief heiß und trocken, während der Juli in Österreich deutlich feuchter und kühler ausfiel als in den Vorjahren. Dadurch blieben die Reben auch in den Sommermonaten vital und konnten gleichmäßig ausreifen. Insgesamt zeigt sich 2025 in Carnuntum als eleganter und ausgewogener Jahrgang mit klarer Herkunft, feiner Struktur und sehr gutem Reifepotenzial.



ZUM WEBSHOP