

# Thomas Lehner Chardonnay No7 Thomas Lehner®



|                           |                  |
|---------------------------|------------------|
| <b>Art.-Nr.:</b>          | 600777-2025      |
| <b>Gebinde:</b>           | 1 x 1l Flasche   |
| <b>Alkoholgehalt:</b>     | 13 %             |
| <b>Anbaugebiet:</b>       | Weinviertel      |
| <b>Anbauregion:</b>       | Niederösterreich |
| <b>Ausbau:</b>            | im Stahltank     |
| <b>Farbe:</b>             | Weiß             |
| <b>Geschmack:</b>         | trocken          |
| <b>Jahrgang:</b>          | 2025             |
| <b>Rebsorten:</b>         | 100% Chardonnay  |
| <b>Restzucker:</b>        | 3.90 g/l         |
| <b>Säure:</b>             | 6.00 g/l         |
| <b>Serviertemperatur:</b> | 6-8              |
| <b>Trinkreife:</b>        | 4                |
| <b>EAN:</b>               | 9120086731412    |

## Preise

**Flasche 8,90 €** brutto

Preis pro Liter: 8,90 €

*Alle Preise inkl. 19% MwSt.*

## Beschreibung

Ein junger, cremiger Chardonnay aus dem Weinviertel zeigt sich elegant und ausgewogen.

- In der Nase entfalten sich feine Aromen von reifem Steinobst, Vanille und einem Hauch Butter, begleitet von zarten Röstaromen, wenn ein Teil im Holzfass gereift ist.
- Am Gaumen wirkt er weich und rund, mit einer geschmeidigen Textur und gut eingebundener Säure.
- Die Cremigkeit entsteht durch den biologischen Säureabbau und gelegentlichen Ausbau auf der Feinhefe.
- Der Wein bleibt dennoch frisch und lebendig, mit einem langen, harmonischen Abgang. Ideal zu Geflügel, cremigen Pastagerichten oder einfach zum Genießen.

## Zutaten

Trauben, Zucker, Kohlendioxid, Stabilisatoren: Carboxymethylcellulose, Konservierungsstoffe: Sulfite, Die Abfüllung kann unter Schutzatmosphäre erfolgen, Enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz

## Allergene

Schwefeldioxid und Sulfite

