

Niederösterreich Dialog 2024 BIO

Seit über 30 Jahren treten am Johanneshof zwei Rebsorten miteinander in Dialog, die man eigentlich nicht in einem Wein erwarten würde: Chardonnay und Sauvignon Blanc. Die zwei Sorten haben je einen Anteil von 50%, wobei der Sauvignon Blanc für pffiffige Fruchtigkeit und der Chardonnay für Ruhe und Struktur sorgt. So entsteht ein ausgeglichener, frischer Wein, der besonders als Speisenbegleiter seine Stärken ausspielt.



Rebalter zwischen 6 und 25 Jahre

Boden tiefgründige, kalkreiche Unterböden aus Schotter bedeckt von einer dünnen Braunerdeschicht

Erziehung Einfacher und doppelter Strecker/Guyot

Ertrag 45 hl/ha

Lese Ende August & Anfang September

Im Keller Fermentation zu 80% im Stahltank und 20% in großen, gebrauchten Holzfässern. Ausbau auf der Feinhefe für 5 Monate

Trinkreife von 2025 bis 2035

Speiseempfehlung Angenehme Frucht und Frische machen diesen Wein zu einem vielseitigen Speisenbegleiter: von Salaten über Suppen bis hin zu leichten Fleisch- und Gemüsegerichten

Service Weißweinglas empfohlen
Gut gekühlt bei 8°C servieren
Lagerung an einem dunklen Ort bei 12°C

INFO-Box

Alkohol 12,5 % vol.
Säure 4,7 g/l
Restzucker 1,4 g/l

