



Gründungsmitglied der höchstprämierten Weinviertler Weingüter.

Das Weingut TAUBENSCHUSS besteht seit 1670 und baut auf die Erfahrung erfolgreicher Winzergenerationen. Schon die Vorfahren haben sich die besten Lagen rund um Poysdorf gesichert. Kreiert werden reintönige, trockene Weine mit unverwechselbarer Charakteristik.

Oberstes Credo ist naturnaher, nachhaltiger Weinbau wobei man bewusst auf Einsatz von Herbiziden, Insektiziden und Handelsdünger verzichtet. Eigene Kompostproduktion zur organischen Düngung der Weingärten und Weingartenbeweidung durch Schafe bilden die Basis für ausdrucksstarke Weine.

## Taubenschuss-Selektionsstufen

Trinkfreude für den täglichen Bedarf



Top-Weine für viele Anlässe



Weinerlebnis für den Kenner



Genuss für die Weinliebhaber



## Curriculum Vitae

## **CHARDONNAY Reserve -S- 2018**



Lage: verschiedene Lagen rund um Poysdorf Boden: tiefgründiger, lehmiger Lössboden Rebstöcke: bis 32 Jahre, mittelhohe Erziehung,

4000 Rebstöcke/Hektar

Ernte: Selektionierte Handlese im Oktober 2018

Ertrag: 35 hl/ha

Vinifizierung: bis zu 16 Stunden Maischestandzeit, schonende

Verarbeitung, Spontangärung im Stahltank und anschließende Hefelagerung für 20 Monate.

Ausbau: 2/3 im Stahltank und 1/3 im großen Akazien-Holzfass

Flaschenfüllung: August 2020 Alkohol: 13,5 % Vol. Restzucker: 3,8 g/l Säure: 7,1 g/l St. Prüfnummer: N 12558/20

<u>Charakteristik:</u> Intensives Goldgelb, Lebkuchen, getrocknete Früchte, Apfel-

kompott, exotisch, kraftvoll und dicht, langer Nachhall.

Speisenempfehlung: Individuell einsetzbar zu deftigen Vorspeisen wie Gänseoder Entenleber, würzigen Käsesorten oder auch zu Desserts.