

# WEINGUT MÜLLER GROSSMANN

## Chardonnay Ried Höhlgraben 2025

BIO – organic

**Rebsorte:** 100% Chardonnay  
**Bodenart & Klima:** Die Riede „Höhlgraben“ fasziniert durch eine Mischung aus verwittertem Schotter- und Steinboden sowie einer dicken Lössschicht. Löss ist ein Staubsediment mit der Fähigkeit, Wärme und Wasser zu speichern – ebenso wie Nährstoffe und feine Mineralien. Das verleiht den Reben genügend Kraft, um das volle Aroma zu entfalten.

**Lesezeitpunkt:** 28. September 2025  
**Lesegradation:** 18,5° KMW  
**Ausbau:** Lese selektiv per Hand, Vergärung im Edelstahltank unter kontrollierter Temperatur bis zum natürlichen Gärstillstand, kein Holzeinsatz

**Trinkpotential:** 3 – 8 Jahre  
**Notizen:** Tropische saftige Früchte, Mango, Ananas, Blütenaromen, zarte Vanille, ausgewogene gut eingebundene Säure, feiner Extrakt schmelz, kraftvoll, strukturiert, stoffiger Abschluss.

**Speiseempfehlung:** Kühl servieren (9-10°C), passt hervorragend zu kräftigen Speisen, Wild, hellem und dunklem Fleisch, Käse, Suppen und Dessert.

**Grape:** 100% Chardonnay  
**Climate & Soil:** The single vineyard "Höhlgraben" fascinates with a mixture of weathered gravel and stone soils, as well as a thick layer of loess. It is a dust sediment and has the capacity to store warmth and water, their nutrient content and their fine grains. This gives the vines enough strength to develop the full aroma.

**Harvest Time:** 28th September 2025  
**Sugar Gradation:** 18,5° KMW  
**Maturation:** Harvest selective by hand, Fermentation under controlled temperature in a stainless-steel tank, without any oak.

**Drinking Potential & Notes:** 3 – 8 years  
Tropical juicy fruit, mango, pineapple, delicate vanilla, well-integrated acidity, fine extract melting, powerful, structured.

**Food Pairing:** Serve chilled (9-10°C), goes well with wild, white and red meat, cheese, soups and dessert.



AT-BIO-402  
Österreich  
Landwirtschaft

**Alkohol / Alcohol:** 12% vol.  
**Säure / Acidity:** 4,4 g/l  
**Restzucker / Sugar:** 11,7 g/l