



## Chardonnay Reserve 2021

|                   |                                                  |
|-------------------|--------------------------------------------------|
| Produzent         | Weingut Ceel                                     |
| Land/Gebiet       | Österreich/Burgenland                            |
| Appellation       | Rust                                             |
| Produkt           | Weissweine                                       |
| Traubensorte(n)   | Chardonnay (100%)                                |
| Anbau             | Traditionell                                     |
| Ausbau            | 4 Monate in französischen<br>Barriques ausgebaut |
| Alkoholvolumen    | 13.5%                                            |
| Restzucker        | 2.0 g/l                                          |
| Allergenhinweise  | Enthält Sulfite                                  |
| Vegan             | Ja                                               |
| Trinktemperatur   | 10 bis 12 Grad                                   |
| Optimaler Genuss  | jetzt bis 2028                                   |
| Inhalt/Gebinde    | 75 cl / 6er Kt                                   |
| Produzierte Menge | 8000 Flaschen                                    |
| Bewertung         | Falstaff: 89/100                                 |
| Preis CHF         | 17.50                                            |

Der Name «Ceel» (sprich: siil) ist die ungarische Bezeichnung des Ortes Rust, die in der ersten urkundlichen Erwähnung von Rust im Jahre 1317 verwendet wird. Ausgangspunkt ist ein traditionsreiches Gebäude im Stadtkern von Rust, wo der Winzer Markus Fischl mit seinen Freunden Martin Kern (Sommelier) und Franz Raith (Sommelier) finsessenreiche Weine produziert.

Ein Chardonnay mit der Wärme des Burgenlandes: rund, voll und geschmeidig. In der Nase erinnert er an frische Birnen, feine Exotik mit kandierten Limetten und etwas frischer Brioche. Im Gaumen viskos und mit einer Fruchtigkeit, die einfach begeistert. Unser Ratschlag: Aus einem grossen Glas geniessen! Kulinarisch empfiehlt er sich als Begleiter zur köstlichen Liaison von weissem Spargel und Spitzmorcheln, am besten in einem Risotto.