

OrganiQork



Leichtglasflasche
light-weight bottle





CHARDONNAY NEUDEGG 2024

Sorte/Variety: 100 % Chardonnay
Herkunft/Origin: Neudegg | Wagram DAC | Österreich - Austria

Neudegg: elegant & lebendig | *elegant & vivid*

Unsere Heimat Neudegg ist ein kleiner Ort an der nördlichsten Spitze der Region Wagram. Die Weingärten wachsen in unmittelbarer Ortsnähe auf den Anhöhen der sogenannten Wagramkante und auf tiefgründigem Lössboden. Die Trauben reifen in ruhigem Klima, sie werden selektiert, von Hand geerntet und im Keller geben wir ihnen besonders viel Zeit. Unsere Ortsweine sind elegant und voller Geschichten.

Our small hometown Neudegg is not only the northernmost village in the Wagram wine region but it is also located among those at higher altitudes. The handpicked and carefully selected grapes grow on deep Loess soils, approximately 320 m above sea level. Together with a particularly tranquil climate and very little intervention in the cellar, Neudegg wines are charming, elegant and have a lot of stories to tell.

Boden/Soil:	Löss
Seehöhe/Altitude:	290-320 m
Reben/Vines:	23-30 Jahre/years
Ernte/Harvest:	Hand, 20. September/September 20
Gärung/Fermentation:	Eigene Hefen, Stahltank /Own yeast, stainless steel
Reifung/Maturation:	5 Monate Feinhefe Stahltank, 20 % Österr. Eiche (1 M) 5 months fine lees stainless steel, 20 % AT oak (1 m)
Additive/s:	Bentonit/e; ~70 mg/l SO2 total
Abgefüllt/Bottling:	filtriert, April 2025/filtered April 2025
Zertifiziert/Certified:	Bio seit 1992/organic since 1992 / vegan
Alkohol/Alcohol:	13 % Alc.
Restzucker/Res.Sugar:	7 g/l
Säure/Acidity:	4,2 g/l
Trink-/Drinking Temperatur/e:	6-8 °C
Potential:	2025-2035
Flasche/Bottle:	0,75 l Leichtglas Burgund/light-weight Burgundy
Verschluss/Closure:	OrganiQork



**WEINGUT MEHOFER
NEUDEGGERHOF**

3471 Neudegg 14 | 0043 22797247
neudeggerhof@mehofer.at | www.mehofer.at