

2020

# Ried Lamer - Chardonnay DAC

Qualitätswein, Lamer

## Weinberg

Glimmerschieferverwitterungsboden, größtenteils kalkfrei, Oberboden dünne Lehmauflage

## Keller

Ganztraubenpressung, Vergärung und Ausbau in Barriques, bis Ende Dezember Batonnage, 100% biologischer Säureabbau, Ausbau für mindestens 12 Monate im Holz.

## Kostnotiz

Kräftiges Strohgelb mit goldenen Reflexen. In der Nase intensiv, aber nicht zu üppig. Aromen von Ananas, Mandarinen, sowie etwas Birne werden begleitet von Mandelblüten, etwas Wildhonig und einer feinen Eichenholzwürze. Am Gaumen dicht, stoffig und komplex und mit einer angenehmen zupackenden Säure und einem ganz zarten Tanningerüst. Wieder viel goldgelbe Frucht die durch eine feine Nussigkeit und einen Hauch Vanille sehr gut konturiert wird. Im nicht enden wollenden Nachhall zeigt sich die würzige Mineralik dieser Ausnahmelage und verleiht dem Wein zusätzliche Spannung sowie eine hohe Lagerfähigkeit.

## Speisenbegleitung

Eine vorzügliche Wahl zu Schalentieren und Meerestischen mit kräftigen Saucen, gebratenem und geschmortem Kalbfleisch oder zu jüngeren Weichkäsen.



Rebsorte  
Chardonnay

Geschmack  
trocken

Alkoholgehalt  
14 %

Restzucker  
1.5 g/l

Säure  
5.9 g/l

Trinktemperatur  
12 - 14 °C

Optimales Trinkjahr  
2022 - 2036

EAN  
90036341 13703