

2020

Ried Lamer - Chardonnay Leithaberg 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

Gelber Apfel - exotisch -
Honigmelone - gesalzener Karamell
- ein Hauch von Eiche und Vanille -
vollmundig - mineralisch

Speisenbegleitung

Eine vorzügliche Wahl zu Schalentieren und Meeresfischen 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