

2021

# Ried Lamer Chardonnay Leithaberg DAC

Österreichischer Qualitätswein, Burgenland



## **Weinberg**

Glimmerschiefer mit Lehm – sanfter Hügel Richtung Osten – Alter der Rebstöcke bis zu 36 Jahre - Sanfter Rebschnitt – Bio-Kompost

## **Keller**

Handlese – 10 Stunden  
Maischestandzeit – spontane Vergärung und malolaktisch  
Gärung in Fässern aus Leithabergeiche – 11 Monate auf der Vollhefe im 500l Fass (Tonneaux) und Barrique – 10 Monate Flaschenreife nach der Füllung

## **Kostnotiz**

Reifer Apfel – leichte Exotik – etwas Honigmelone – gutes Säurestruktur – zarte Holznoten – ein Hauch Vanille – straff - mineralisch

## **Speisenbegleitung**

Gegrillter Fisch – Geflügel - Bisque von Flusskrebsen

## **Auszeichnungen**

A la Carte  
94

Rebsorte  
Chardonnay

Geschmack  
trocken

Alkoholgehalt  
14 %

Restzucker  
1 g/l

Säure  
5.5 g/l

Trinktemperatur  
11 - 13 °C

Optimales Trinkjahr  
2023 - 2033

EAN  
90036341 14847