

2022

# Ried Lamer - Chardonnay Leithaberg DAC

Österreichischer Qualitätswein, Burgenland



## Weinberg

Glimmerschiefer mit Lehm –  
sanfter Hügel Richtung Osten –  
Alter der Rebstöcke bis zu 37  
Jahre - Sanfter Rebschnitt – Bio-  
Kompost

## Keller

Handlese – einige Stunden  
Maischestandzeit – spontane  
Vergärung und malolaktisch  
Gärung in Fässern aus  
Leithabergeiche – 12 Monate auf  
der Vollhefe im 500l Fass  
(Tonneaux) und Barrique – 10  
Monate Flaschenreife nach der  
Füllung

## Kostnotiz

Reife gelbe Früchte – etwas  
Honigmelone – gutes  
Säurestruktur – zarte Holznoten –  
ein Hauch Vanille – straff -  
mineralisch

## Speisenbegleitung

Gegrillter Fisch – Geflügel -  
Bisque von Flusskrebsen

## Auszeichnungen

A la Carte  
94

Falstaff  
94

Rebsorte  
Chardonnay

Geschmack  
trocken

Alkoholgehalt  
13.5 %

Restzucker  
1 g/l

Säure  
5.4 g/l

Trinktemperatur  
11 - 13 °C

Optimales Trinkjahr  
2024 - 2034

EAN  
9003634116285