

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