

2023

Chardonnay Leithaberg DAC

Qualitätswein, Burgenland



Weinberg

Leithakalk mit Lehm und Sandeinlagerungen – organisch biologische Bewirtschaftung – sanfter Rebschnitt – Bio-Kompost

Keller

8 Stunden Masichestandzeit – spontane Vergärung – 1/3 im Betonei vergoren – 2/3 im Edelstahltank vergoren – 5 Monate auf der Feinhefe

Kostnotiz

gelbe Birne – etwas Pfirsich und Mango – gute Struktur – elegant – frisch

Speisenbegleitung

Sommerliche Gerichte – Couscous Salate – leichte Fischgerichte

Auszeichnungen

Falstaff
92

Rebsorte
Chardonnay

Geschmack
trocken

Alkoholgehalt
12.5 %

Restzucker
1 g/l

Säure
5.1 g/l

Trinktemperatur
8 - 10 °C

Optimales Trinkjahr
2024 - 2027

EAN
9003634116629