

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