

2023

# St. Margarethen - Chardonnay Leithaberg DAC

Bio-Qualitätswein, Burgenland



## Weinberg

Sandiger Boden auf Leithakalk –  
sehr karge Böden mit wenig  
Niederschlag – Alter der  
Rebstöcke bis zu 37 Jahre -  
Sanfter Rebschnitt – Bio-Kompost

## Keller

Handlese – kurze  
Maischestandzeit – spontane  
Vergärung und BSA im Holzfass  
– 10 Monate auf der Vollhefe in  
500l Fässern (Tonneaux)

## Kostnotiz

Honigmelone – etwas Erdnuß-  
cremige Textur – gute Säure –  
mineralisches Finish

## Speisenbegleitung

Geflügel – Pastagerichte mit  
heller Sauce - Fischgerichte

Rebsorte  
Chardonnay

Geschmack  
trocken

Alkoholgehalt  
13.5 %

Restzucker  
1 g/l

Säure  
5.5 g/l

Trinktemperatur  
8 - 10 °C

Optimales Trinkjahr  
2024 - 2030

EAN  
9003634117213