

## Chardonnay „vom Kalk“ 2016

„Der ‚Leithakalk‘ ist der typische Boden in unserer Gegend, macht Weine mineralisch und passt perfekt zum Chardonnay.“



<i>Rebsorten:</i>	100% Chardonnay
<i>Degustation:</i>	Helles Gold mit grünen Reflexen. Steinige Kalknase mit Duft nach Pfirsichen und Zitrusfrüchten. Auch am Gaumen feine Zitrusfrüchte und salzige Mineralität. Feine Textur, elegante Säure. Langer Abgang.
<i>Trinktemperatur:</i>	12 – 14°C
<i>Speiseempfehlung:</i>	Geflügel, Fisch und Meeresfrüchte, Pasta, Eintopfgerichte, Vegetarisches, Salate.
<i>Vinifikation:</i>	Die Trauben wurden Anfang September handgelesen. Nach dem Reben und kurzer Maischestandzeit, wurden die Beeren gepresst und der Saft spontan ohne Beigabe von Reinzuchthefen teilweise in 500 Liter Eichenholzfässern und 700 Liter Beton - Eiern und Edelstahltanks vergoren. Nach einer halbjährigen Fasslagerung wurde der Wein Februar März 2015 gefüllt.
<i>Alkohol:</i>	12 Vol%
<i>Säure:</i>	5,5 g/l
<i>Jahresproduktion:</i>	6.000 Flaschen
<i>Jahrgang:</i>	Der Jahrgang 2016 war geprägt von Spätfrost, der bei uns im Betrieb die Hälfte der Ernte vernichtete. Die verbliebenen Trauben brachten balancierte Weine der besten Qualität hervor. Am ehesten ist der Jahrgang mit 2013 vergleichbar.