

## Jungenberg Chardonnay 2015

„Weiße Burgunder dienten diesem Wein ursprünglich als Vorbild. Eigenständig ist er wegen des mineralischen Bodens und unserer interventionsarmen Weinbereitung.“



|                          |   |
|--------------------------|---|
| <i>Rebsorten:</i>        | 100% Chardonnay   |
| <i>Degustation:</i>      | Helles Goldgelb, Goldreflexe. Anklänge von Birne und reife Tropenfrucht, zarte Holzwürze. Kräftiger, engmaschiger Körper, gut integriertes Holz, lebendige Säure, Mineralik und Salzigkeit im langen Abgang, dezente Aromatik.  |
| <i>Trinktemperatur:</i>  | 14 – 16°C   |
| <i>Speiseempfehlung:</i> | Geflügel, Fisch aller Zubereitungsart, Pasta, Eintopfgerichte und Vegetarisches.  |
| <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 in teilweise im Beton Ei und teilweise im 500er Liter Fass vergoren. Nach einer 14-monatigen Fasslagerung wurde der Wein im März 2017 gefüllt. |
| <i>Alkohol:</i>          | 13,5 Vol%   |
| <i>Restzucker:</i>       | 1 g/l   |
| <i>Säure:</i>            | 5,8 g/l   |
| <i>Jahresproduktion:</i> | 1.700 Flaschen und 99 Magnums   |
| <i>Jahrgang:</i>         | Der Jahrgang 2015 zählt schon jetzt zu den großen Rotweinjahrgängen des Burgenlandes. Die hohe Reife förderte kraftvolle Stile und forderte eine frühe Ernte um die Frische zu bewahren.  |
| <i>Boden:</i>            | Glimmerschiefer durchsetzt mit kalkhaltigem Lehm  |