

Chardonnay „vom Kalk“ 2017



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

Rebsorten: 100% Chardonnay

Degustation: Helles Gold mit grünen Reflexen. Steinige Kalknase mit Duft nach Pfirsichen und Steinobst. Auch am Gaumen feine Zitrusfrüchte und salzige Mineralität. Feine Textur, elegante Säure. Langer Abgang.

Trinktemperatur: 12 – 14°C

Speiseempfehlung: Geflügel, Fisch und Meeresfrüchte, Pasta, Eintopfgerichte, Vegetarisches, Salate

Vinifikation: Die Trauben wurden Anfang September handgelesen. Nach dem Reben und Maischestandzeit über Nacht, wurden die Beeren gepresst und der Saft spontan ohne Beigabe von Reinzuchthefen teilweise in 225 Liter Eichenholzfässern und 700 Liter Beton - Eiern und Edelstahltanks vergoren. Nach einer halbjährigen Fasslagerung wurde der Wein Februar März 2015 gefüllt.

Alkohol: 12 Vol%

Säure 5,5 g/l

Jahresproduktion 10.000 Flaschen

Jahrgang Der Jahrgang 2017 könnte einer der großen burgenländischen Jahrgänge werde. Verschont von Wetterkapriolen und Pilzkrankheiten war die Ernte nicht nur von ausgezeichneter Qualität, sondern auch umfangreich. Die Hitze erforderte eine frühe Lese, die sich mit Frische und geringen Alkoholwerten bei hoher Reife bezahlt machte.