

2024

Chardonnay Leithaberg DAC

Bio-Qualitätswein, Burgenland



Weinberg

Leithakalk mit Lehm und Sandeinlagerungen – organisch biologische Bewirtschaftung - sanfter Rebschnitt – Bio-Kompost

Keller

2-3 Stunden Masichestandzeit – spontane Vergärung – 1/3 im Betonei vergoren – 2/3 im Edeltank vergoren – 5 Monate auf der Feinhefe

Kostnotiz

Birne – gelber Apfel - fruchtbetont – eleganter Gerbstoff – leicht und frisch – im Nachhall etwas salzig

Speisenbegleitung

Sommerliche Gerichte – Salate – leichte Fischgerichte

Rebsorte
Chardonnay

Geschmack
trocken

Alkohol
13 %

Restzucker
1 g/l

Trinktemperatur
8 - 10 °C

Optimales Trinkjahr
2025 - 2028

EAN
90036341 17800