

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