

2023

Ried Lamer - Chardonnay Leithaberg DAC

Qualitätswein, Lamer

Weinberg

Die fast 40 Jahre alten Rebstöcke wachsen auf Glimmerschiefer mit lehmigen Oberboden. Der Weingarten liegt am Ruster Hügelzug und ist nach Osten ausgerichtet. Keine Bewässerung – Bio-Kompost – Bodenbegrünung zwischen den Zeilen – sanfter Rebschnitt

Keller

Das Traubenmaterial wird händisch geerntet, wird gequetscht und steht einige Stunden auf der Maische. Nach dem Pressen folgt die spontane Vergärung in 500l Holzfässern aus Leithaberg Eiche und der biologischen Säureabbau. Danach lagert der Wein für 12 Monate auf der Vollhefe in den Fässern und wird durch regelmäßige Batonage aufgerührt. Um dem Terroir die nötige Zeit in der Entwicklung zu geben, reift der Wein für weitere 10 Monate in der Flasche.

Kostnotiz

Der Wein präsentiert sich mit reifen gelben Früchten, einer zarten Vanillenoten und gerösteten Mandeln im Glas. Vielschichtig und mit einem kräftigen Körper zeigt er sich immer beeindruckend frisch und mineralisch. Ein sortentypischer Vertreter seiner Herkunft mit langem Abgang. Am besten serviert man ihn zu gegrilltem Geflügel, herzhaften Fischgerichten oder Kalbsfleisch.



Rebsorte
Chardonnay

Geschmack
trocken

Alkoholgehalt
13 %

Restzucker
1.2 g/l

Säure
5 g/l

Trinktemperatur
11 - 13 °C

Optimales Trinkjahr
2025 - 2035

EAN
9003634117312

