

2024

St. Margarethen – Chardonnay Leithaberg DAC

Qualitätswein, Sankt Margarethen

Weinberg

Karge Böden auf Kalksandstein von 3 Parzellen aus dem Ort Sankt Margarethen in der Nähe des alten Steinbruchs. Die Weingärten liegen auf ca. 180m Seehöhe, haben eine geringe Wasserspeicherkapazität. Keine Bewässerung – Bio-Kompost – Bodenbegrünung zwischen den Zeilen – sanfter Rebschnitt

Keller

Das Traubenmaterial wird händisch geerntet und durchläuft eine kurze Maischestandzeit. Danach folgt die spontane Vergärung in 500l Holzfässern aus Leithaberg Eiche. Nach dem biologischen Säureabbau lagert der Wein für 10 Monate auf der Vollhefe in den Fässern.

Kostnotiz

Der Wein präsentiert sich leuchtend strohgelb im Glas. In der Nase sind Aromen von gerösteten Mandeln, Kumquat und Zuckermelone zu finden. Der Wein ist rund und cremig, bei mittelschwerem Körper und wird durch elegante Säure und Mineralität gestützt. Der Wein passt perfekt zu Geflügelgerichten, sowie gegrilltem Fisch mit pikanten Beilagen.



Rebsorte
Chardonnay

Geschmack
trocken

Alkoholgehalt
13 %

Säure
5.5 g/l

Restzucker
2.2 g/l

Trinktemperatur
8 - 10 °C

Optimales Trinkjahr
2025 - 2030

EAN
9003634118364

