



## Chardonnay Ried Steinriegel 2022

**Art. Nr.:** 1736322

**Hersteller:** Weingut Geßelmann, Deutschkreutz

**Land:** Österreich

**Region (Betriebssitz):** Burgenland

**Gebiet (Betriebssitz):** Mittelburgenland

**Jahrgang:** 2022

**Rebsorte:** Chardonnay

**Alkoholgehalt:** 14 %

**Reife:** bis 2034

**Bodentyp:** Schottriger Kalkboden, leichter Südhang

**Vinifizierung/Ausbau:** Die Trauben wurden von Hand Mitte September geerntet. Die spontane Vergärung erfolgt in kleinen Eichenfässern mit mehrmaligem Aufrühren der Hefe. Die spontane Gärung dauerte 40 Tage. Der biologische Säureabbau vollzog sich in kleinen Eichenfässern. Danach reifte der Wein für 15 Monate auf der Feinhefe.

**Kategorie:** Weißwein

**Qualitätsstufe:** Qualitätswein

**Geschmack:** vielschichtig

**Säuregeschmack:** Mild

**Säure:** 6 g

**Süße:** Trocken

**Restzucker:** 1 g

**Bewertung:**

**Falstaff:** 94

**Speiseempfehlung:**

**Fisch (Salz-/Süßwasser):** Gekocht/Gedämpft

**Flaschengröße:** 0,75 Liter

**Verschluss:** Drehverschluss

**Bio:** AT-BIO-301

**Einzelflaschenpreis: € 29.60**

### Verkostnotiz

Kräftiges Strohgelb, in der Nase zart nach Feuerstein und Grapefruitzesten mit Anklängen von weißer Tropenfrucht und einem rauchigen Touch, am Gaumen saftig, feine Tropenfrucht mit einer kräftigen Säurestruktur und einem feinen Honigtouch im Nachhall.