



## Chardonnay Leithaberg DAC 2015

Art. Nr.: 1594315

**Hersteller:** Weingut Heinrich, Gols

**Land:** Österreich

**Region (Betriebssitz):** Burgenland

**Gebiet (Betriebssitz):** Leithaberg

**Jahrgang:** 2015

**Rebsorte:** Chardonnay

**Alkoholgehalt:** 13 %

**Reife:** bis 2025

**Bodentyp:** Der Chardonnay gedeiht hervorragend an den kalk- und schieferhaltigen Osthängen des Leithagebirges. Der Hauptanteil stammt aus den Lagen Spiegel, Kirchberg und Alter Berg in Winden sowie Fügler in Jois. Hinzu kommen Trauben aus den Lagen Edelgraben und Zwe

**Vinifizierung/Ausbau:** In die Flasche gebracht im ewigen Kreislauf der Natur, sowie mit viel Handarbeit und Behutsamkeit. Die Weingärten wurden biologischdynamisch bewirtschaftet nach den Richtlinien von Respekt. Handverlesen Mitte September, einige Stunden auf der Maische belassen. Spontane Gärung und biologischer Säureabbau. 21 Monate auf der natürlichen Hefe im großen Eichenfass sowie im gebrauchten 500 L Fass gereift.

**Kategorie:** Weißwein

**Qualitätsstufe:** DAC

**Stilistik:** Weiß & gehaltvoll

**Geschmack:** würzig

**Tannin:** sanft

**Säuregeschmack:** Frisch

**Säure:** 6 g

**Süße:** Trocken

**Restzucker:** 1,5 g

### **Bewertung:**

**A la Carte:** 93

### **Speiseempfehlung:**

**Fisch (Salz-/Süßwasser):** Grillen/Braten

**Krustentiere / Muscheln:** Grillen/Braten

**Flaschengröße:** 0,75 Liter

**Verschluss:** Glasverschluss

**Bio:** AT-BIO-301

**Einzelflaschenpreis: € 17.60**



**Verkostnotiz**

In der Nase helle Blüten und gelbfleischige Frucht, Wildkräuter, Getreide, am Gaumen gelbfleischige Aromen, hauchzart, Rauchigkeit, stahlig und von belebender Säure unterstützt zieht diese Weinjegliche Erschwernis einen Sack Steine hinter sich her, der eine lange Spur hinterlässt, welcher man nur zu gerne folgt.