



Weinbeschreibung Chardonnay Lindauer 2015

Die Rebe

Erst gegen Ende des 19. Jahrhundert hat der Chardonnay in Österreich an Bedeutung gewonnen. Heute ist er aus dem Gebiet rund um den Leithaberg kaum noch wegzudenken.

Der Weg des Weines

Die Lage Lindauer, geprägt von Muschelkalk mit Lehmiiger Struktur. Dieses Terroir lässt diesen mineralischen, charakterstarken Chardonnay entstehen.

Handverlesen im September, über Nacht der Maische überlassen, spontan im gebrauchten kleinen Eichenfass vergoren und auf der Vollhefe gelagert.

Der Wein

Kräftiges Grüngelb . In der Nase würzig, feine Hefenoten, gelben Früchten und reifen Kernobst. Am Gaumen harmonisch lebendiges Säurespiel, stoffig, mineralisch mit langem Abgang.

Trinktemperatur

12°C

Speiseempfehlung

Pasta, Fisch, Krustentieren und hellem Fleisch

Fakten

Alkohol: 14 %vol
Säure: 5 g/l
Restzucker: 1,8 g/l