



Weinbeschreibung Chardonnay Lindauer 2017

Die Rebe

Erst gegen Ende des 19. Jahrhunderts 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 lehmiger Struktur. Dieses Terroir lässt diesen mineralischen, charakterstarken Chardonnay entstehen.

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

Der Wein

Kräftiges Grüngelb. Wildkräuterwiese, feine Hefenoten, gelbe Früchte und reifes Kernobst schmücken die Nase. Am Gaumen harmonisch lebendiges Säurespiel, stoffig, mineralisch mit langem Abgang.

Trinktemperatur

12°C

Speiseempfehlung

Pasta, Fisch, Krustentieren und hellem Fleisch

Fakten

Alkohol: 13 % vol
Säure: 5,2 g/l
Restzucker: 1 g/l