



Leithaberg DAC Fellner

Rebsorten:	100 % Chardonnay
Jahrgang:	2014
Weinbaugebiet:	Neusiedlersee-Hügelland, Leithaberg
Weinbergslage:	Fellner. reiner Muschelkalkboden
Status:	Bio
Vinifikation:	Charakteristik: Ein großer Wein. Hier spielt jede Rebsorte die „Hauptrolle“ und bringt Ihre besten Eigenschaften mit ein.
Kurzbeschreibung:	Der vielschichtige Chardonnay Leithaberg DAC schmeckt mineralisch, elegant und gehaltvoll. Er duftet nach saftiger Ananas und gelben Birnen, im Abgang zart nach Weissen Beeren. Als großer Burgunder ist er der optimale Speisebegleiter für Meeresfrüchte, Geflügel und Risotto. Gute Lagerfähigkeit.
Analysewerte	
Alkohol:	13%vol
Restzucker:	1,9 gr/l
Säure:	6,3 gr/l
Servier- und Speiseempfehlung:	Der Wein entfaltet sich ideal bei 9-11°C und bietet dann all seine Aromenvielfalt und Eleganz. Genuss pur bei Saltimbocca mit Parmaschinken und einer leichten Soße aus Salzrahmbutter und Weißwein mit warmem frischem Ciabatta. Aber auch in der Spargelsaison; frischer grüner Spargel in einer leichten Kräutersoße mit Parmesan im Ofen gratiniert.
Flaschenform:	Burgunderflasche
Flaschengröße:	0,75l
Verschluss:	Naturkork
Kartoneinheit:	6 Flaschen

"Um große Dinge im Leben erreichen zu können, genügt es nicht sie zu tun, sondern sie zu träumen, sie nicht zu planen, sondern an sie zu glauben!"