



Leithaberg DAC Fellner

Kurzbeschreibung: Eleganz pur, ein großer Chardonnay aus dem Burgenland

Servier- und Speiseempfehlung: 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. 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 Salzhahmbutter und Weißwein mit warmem frischem Ciabatta. Aber auch in der Spargelsaison; frischer grüner Spargel in einer leichten Kräutersoße mit Parmesan im Ofen gratiniert.

Daten zum Chardonnay Leithaberg:

Weinbergslage: Fellner
Rebsorten: 100 % Chardonnay
Jahrgang: 2015
Weinbaugebiet: Leithaberg DAC - Burgenland
Status: Bio
Vinifikation: Spontanvergärung im 500 Lt Eichenfass
Lagerung: 10 monatige Lagerung auf der Feinhefe im 500 lt. Eichenfass
Boden: reiner Muschelkalkboden

Analysewerte

Alkohol: 13,5%vol
Restzucker: 1,1 gr/l
Säure: 4,3 gr/l
Flaschenform: Burgunderflasche
Flaschengröße: 0,75l
Verschluss: Naturkork
Kartoneinheit: 6 Flaschen

Prämierungen: Fallstaff – **93** von 100 Punkten

"Lebe Freude!"