

BIRGIT BRAUNSTEIN



## Chardonnay Ried Thenau Leithaberg Dac

**Kurzbeschreibung:** alte Reben bringen Substanz, Muschelkalkboden Mineralität, gesunder Boden lebendigen Wein.

**Servier- und Speiseempfehlung:** Der vielschichtige Chardonnay Ried Thenau schmeckt mineralisch, elegant und gehaltvoll. Seine Textur hat er auf Grund der Maischestandzeit, seine Finesse auf Grund der sorgfältigen Kelter. 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 Salzrahmbutter 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 Ried Thenau:

Weinbergslage: Fellner  
Rebsorten: Chardonnay  
Jahrgang: 2018  
Weinbaugebiet: Leithaberg DAC  
Status: Bio  
Vinifikation: Spontanvergärung im 500 l Eichenfass  
Lagerung: 10 monatige Lagerung auf der Feinhefe im 500 l Eichenfass  
Boden: reiner Muschelkalkboden

### Analysewerte

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

**"Lebe Freude!"**