

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 alten Rebe, seine Finesse auf Grund des Muschelkalkboden. 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 Salzhrahmbutter 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: Thenau
Rebsorten: Chardonnay
Jahrgang: 2018
Weinbaugebiet: Leithaberg DAC
Status: Demeter
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!"