



Chardonnay Leithaberg DAC (weiß) Ried Guttenberg

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 Aromen Vielfalt 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 Fellner Leithaberg DAC (weiß):

Weinbergslage: Fellner, Guttenberg
Rebsorten: Chardonnay
Jahrgang: 2018
Weinbaugebiet: Leithaberg DAC
Status: Demeter
Vinifikation: Spontanvergärung im 500 l Eichenfass
Lagerung: 8 monatige Lagerung auf der Feinhefe im 500 l Eichenfass
Boden: reiner Muschelkalkboden

Analysewerte

Alkohol: 14 % vol.
Restzucker: 1,0 g/l
Säure: 5,3 g/l
Flaschenform: Burgunderflasche
Flaschengröße: 0,75 l
Verschluss: Naturkork
Kartoneinheit: 6 Flaschen

"Lebe Freude!"