



CHARDONNAY - LEITHABERG DAC 2017

Origin: Austria, Burgenland, Donnerskirchen
Quality grade: Leithaberg DAC
Varietal: Chardonnay

CELLAR

Fermentation: barrel | 225 L
stainless steel tank
Maturing: small oak barrel

DATA

Wine Type: Still wine | white | dry
Alcohol: 13.5 %
Acid: 6.4 g/l
Residual Sugar: 3.3 g/l
Drinking Temperature: 10 - 12 °C

WINE DESCRIPTION

helles strohgelb, sehr würzig und frisch in der Nase, zarte Anklänge von reifen Obst, leichte Cremigkeit durch dem Holzausbau, sehr mineralisch und würzig am Gaumen, angenehme Säure, langer Abgang.

