

Wine Description

Burgundische Anklänge in der Nase, etwas rauchig und ledrig, am Gaumen cremig mit eleganter Säure und gutem Zug



Wine Type: Still wine | white | dry

Alcohol: 13 %

Residual Sugar: 1.5 g/l

Acid: 6.2 g/l

Certificates: organic

Allergens: sulfites

Drinking Temperature: 12 - 13 °C

Aging Potential: high (15 years)

Vineyard

Origin: Austria, Niederösterreich, Langenlois

Quality grade: Österreichischer Qualitätswein

Site: Vineyard Selection

Varietal: Chardonnay 100 % | 31 - 41 years

Harvest and Maturing

Harvest: handpicked | end/september

Malolactic Fermentation: yes

Whole Grape Pressing: yes

Fermentation: spontaneous

Chardonnay | small wooden barrel | used barrel | 100 %

Maturing: oak barrel



Winery

Experience in making wine for more than a century, the excellent soil in Langenlois and various established varieties characterize our family-owned winery. Passionately we expend a lot of effort every year to finish our wines with a personal touch, which is important to us. Working in line with nature out in the vineyards is self-evident for us. This is why we have pursued sustainable wine growing throughout decades and we had our estate certified organic in 2010.

Zusätzliche Infos zum Wein und seiner Entstehung

Die ganzen Trauben aus der Lage Langenloiser Spiegel werden schonend gepresst und der Most fließt im freien Fall zur Gärung in die überwiegend gebrauchten Eichenfässer französischer Herkunft. Die Gärung und der biologische Säureabbau setzen natürlich ein. Nach etwa 11 Monaten auf der Vollhefe wird abgezogen und unfiltriert gefüllt.