

RIED STEINBERG, CHARDONNAY 2020

Origin:	Austria, Burgenland, Schützen am Gebirge
Quality grade:	Leithaberg DAC
Varietal:	Chardonnay
Soil:	mica schist

Cellar

Fermentation:	spontaneous stainless steel tank
Maturing:	oak barrel 12 month(s) steel tank 3 month(s)
Time on the Fine Yeast:	15 month(s) 15 month(s)

Data

Wine Type:	Still wine red dry
Alcohol:	13.5 %
Acid:	5 g/l
Residual Sugar:	1 g/l
Aging Potential:	2030 years

Awards

A la Carte:	93
--------------------	----

Wine Description

Der beste Weißwein des Hauses, aus der Riede Steinberg. Der mineralische Glimmerschiefer liefert die ideale Grundlage für unseren Leithaberg DAC Lagenwein. Nach spontaner Vergärung im Edelstahltank reift der Wein 15 Monate auf der Feinhefe, wovon er zwölf Monate in dezent getoasteten Barriquefässern aus heimischer Produktion verbrachte. Der Wein lohnt dies mit animierendem Duft nach Quitte und Zitrusaromen, floralen Noten und stimmigen Karamellanklängen. Sein eleganter Körper ist von einer feinen Würze und Aromen exotischer Früchte durchdrungen, die feinmineralische Säure sorgt für bestes Animo. Schon in seiner Jugend verheißt der Chardonnay Steinberg großen Genuss und verspricht zudem viel Potenzial.

