

## RIED STEINBERG, CHARDONNAY 2020

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

### Cellar

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

### Data

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

### Awards

<b>A la Carte:</b>	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.

