

2021

Ried Lamer - Chardonnay Leithaberg DAC

Qualitätswein, Lamer



Weinberg

Glimmerschiefer mit Lehm –
sanfter Hügel Richtung Osten –
Alter der Rebstöcke bis zu 36
Jahre - Sanfter Rebschnitt – Bio-
Kompost

Keller

Handlese – 10 Stunden
Maischestandzeit – spontane
Vergärung und malolaktisch
Gärung in Fässern aus
Leithabergeiche – 11 Monate auf
der Vollhefe im 500l Fass
(Tonneaux) und Barrique – 10
Monate Flaschenreife nach der
Füllung

Kostnotiz

Reifer Apfel – leichte Exotik –
etwas Honigmelone – gutes
Säurestruktur – zarte Holznoten –
ein Hauch Vanille – straff -
mineralisch

Speisenbegleitung

Gegrillter Fisch – Geflügel -
Bisque von Flusskrebsen

Auszeichnungen

A la Carte
94

Rebsorte
Chardonnay

Geschmack
trocken

Alkohol
14 %

Restzucker
1 g/l

Säure
5.5 g/l

Trinktemperatur
11 - 13 °C

Optimales Trinkjahr
2023 - 2033

EAN
90036341 14847