

2025

Chardonnday Leithaberg DAC

Qualitätswein, Burgenland

Organic Farming



Terroir

Leithakalk mit Lehm und Sandeinlagerungen – organisch biologische Bewirtschaftung - sanfter Rebschnitt – Bio-Kompost

Vineyard Management

Keine Bewässerung – Bio-Kompost – Bodenbegrünung zwischen den Zeilen – sanfter Rebschnitt

Cellar

2-3 Stunden Maischestandzeit – 1/3 im Betonei und 2/3 im Edelstahltank vergoren – 5 Monate auf der Feinhefe

Profile and Characteristics

Birne – gelber Apfel - fruchtbetont – eleganter Gerbstoff – leicht und frisch – im Nachhall etwas salzig

Varietal
Chardonnay

Flavor
dry

Alcohol
12.5 %

Residual Sugar
1 g/l

Acid
5.6 g/l

Drinking Temperature
8 - 10 °C

Optimum Drinking Year
2026 - 2029