

2025 Chardonnay Leithaberg DAC 2025

Qualitätswein

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

Origin: Austria, Burgenland
Quality grade: Qualitätswein
Varietal: Chardonnay
Vineyard Site:

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

Cellar

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

Data

Wine Type: Still wine | white | dry
Alcohol: 12.5 %
Residual Sugar: 1 g/l
Acid: 5.6 g/l
Certificates: organic
Drinking Temperature: 8 - 10 °C
Optimum Drinking Year: 2026 - 2029

Tasting Notes

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

Food Pairing

Sommerliche Gerichte - Salate - leichte Fischgerichte

