

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