



Chardonnay Ried Steinbügel 2023



Die kalkreiche Riede Steinbügel führt zu lagerfähigen, eleganten und finessenreichen Chardonnays. Der mondäne Klassiker, zarter Duft nach reifer Tropenfrucht, ein Hauch Brioche, kandierte Orangenzesten. Am Gaumen cremig, gut anhaltend, fein balancierte Säure. Im Finale Mango mit dezenten Röstaromen.

Die Lage: Der Steinbügel, unsere beste Lage, schließt direkt ans Schlossweingut an. Sie ist großteils eine nach Süden ausgerichtete Hanglage und besteht aus einem durchlässigen tonigen Rohsandboden marinen Ursprungs, der sehr kalkhaltig ist. Während die sonnenexponierte Lage tagsüber als Hitzepol gilt, sorgt die kontinentale Luft nachts für eine starke Abkühlung, sie führt somit zu signifikanten Schwankungen zwischen Tag- und Nachttemperaturen. Dies wiederum gewährleistet eine frische, knackige Säure und auch eine ausgeprägte Aromenvielfalt in den Trauben. Durch die luftige Lage können die Trauben im Herbst lange am Stock gesund reifen, ohne durch Fäulnis infiziert zu werden. Damit repräsentieren die langlebigen Weine aus dieser Einzellage bestmöglich sowohl den Jahrgangs- als auch den Sortentypus.

VINIFIKATION

Nur gesunde Trauben wurden Mitte Oktober selektiv geerntet, gerebelt und nach 12-stündiger Maischestandzeit sanft gepresst. Die Vergärung erfolgte durch weinbergseigene Hefen (Spontangärung) in Barriquefässern mit anschließender 6-monatiger Lagerung auf der Feinhefe im idealen Umfeld des barocken Hofkellers.

SPEISENEMPFEHLUNG

Angenehmer Speisenbegleiter auch zu kleinen Köstlichkeiten wie Schinken mit Melone, Geflügel- und Kalbspasteten, Gebackener Hühnerleber und Jakobsmuscheln.

Alk: 13,5% | **Säure:** 6,4 g/l | **Restzucker:** 2 g/l

Empfohlene Trinktemperatur: 11-13°C

Trinkreife: hohes Lagerpotential!

AT-BIO-402
Österreichische
Landwirtschaft

