



Chardonnay Leithaberg DAC 2017

CHARAKTER

Ein Zeugnis von Zeitlosigkeit. Die grandiose Verbindung aus Tiefgang und Leichtigkeit. Zielstrebig, bestimmt und mit rechtschaffener Courage als Seele seiner Wurzeln meldet sich der Chardonnay Leithaberg zu Wort. Zunächst aus Vorsicht reserviert, verlangt dieser Wein nach Bedacht, Luft, Geduld und einem großen Glas um sein wahres Wesen zu offenbaren. Nach gewisser Zeit zeigen sich helle Blüten und gelbfleischige Frucht auf Wildkräuterwiesen. In erster Linie karg, dem Kalkgestein huldigend, zeigen sich zaghaft Noten von geröstetem Getreide und einer frisch gebackenen Madeleine. Die gelbfleischigen Aromen bündeln sich mitsamt einer hauchzarten, den feinen Silhouetten lediglich Nachdruck verleihenden, Rauchigkeit. Nichtsdestotrotz ist „saftig“ eines der liebsten Attribute dieses Weins. Stahlig und von belebender Säure unterstützt zieht dieser Wein, ohne jegliche Erschwernis, einen Sack Steine hinter sich her, der eine lange Spur hinterlässt, welcher man nur zu gerne folgt.

WURZELN

Der Chardonnay gedeiht hervorragend an den kalk- und schieferhaltigen Osthängen des Leithagebirges. Der Hauptanteil stammt aus den Lagen Spiegel, Kirchberg und Alter Berg in Winden sowie Fügler in Jois. Hinzu kommen Trauben aus den Lagen Edelgraben und Zwergsbreiten in Breitenbrunn.

ENTSTEHUNG

In die Flasche gebracht im ewigen Kreislauf der Natur, sowie mit viel Handarbeit und Behutsamkeit. Die Weingärten werden nach organisch-biologischen oder nach biodynamischen Richtlinien bewirtschaftet. Handverlesen Mitte September, einige Stunden auf der Maische belassen. Spontane Gärung und biologischer Säureabbau. 29 Monate auf der natürlichen Hefe im großen Eichenfass sowie im gebrauchten 500 L Fass gereift.

NÜCHTERN BETRACHTET

100% Chardonnay • 13.0% Vol. • 6.6 g Säure/L • 1.7 g Restzucker/L • Format (L): 0.75, 1.5
Abgefüllt Anfang April 2020