



Chardonnay Leithaberg DAC 2020



demeter



CHARAKTER

Zielstrebig, bestimmt und mit 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, eine Hommage an das Kalkgestein, zeigen sich zaghafte Noten von geröstetem Getreide und einer frisch gebackenen Madeleine. Die Aromen bündeln sich mitsamt einer hauchzarten, den feinen Silhouetten lediglich Nachdruck verleihenden, Rauchigkeit.

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 biodynamischen Richtlinien bewirtschaftet. Handverlesen Mitte September, einige Stunden auf der Maische belassen. Spontane Gärung und biologischer Säureabbau. 10 Monate auf der natürlichen Hefe im großen Eichenfass gereift.

NÜCHTERN BETRACHTET

100% Chardonnay • 12.5% Vol. • 6.2 g Säure/L • 1.0 g Restzucker/L • Format (L): 0.75
Abgefüllt Anfang September 2021