



CHARDONNAY

RIED GRUBTHAL 2019

VERSCHLUSS
Drehverschluss

ALKOHOLGEHALT
13,5% vol.

RESTZUCKER
RZ 1,1

SÄURE
SR 5,9

AUSBAU
Kleines Holz



* An der Spitze unserer Qualitätspyramide stehen die großen Gewächse der Ried Grubthal. Eine Monopollage mit einer Fläche von 2,5 ha bildet die Heimat für die Rebsorten Sauvignon Blanc und Chardonnay. Die alte Rebanlage ergibt einen Ertrag von 35hl/ha. Die Ried Grubthal ist eine Kesselformation süd-westlicher Ausrichtung und erstreckt sich auf einer Seehöhe von 280 m bis 320 m. Es mischen sich warme und kühle Luftmassen, kommend von der Koralpe. Muschelkalk in Verbindung mit sandigem Lehm zeigen einen Wein mit enormer Tiefe und Spannung. Großes Lagerpotential.

🍷 2019

☀️ 2019 ein Jahrgang mit großem Potential. Den Jahrgang kennzeichnen warme Temperaturen, teilweise mit Trockenperioden, ein sonniger Herbst und vollreife Trauben. Die nächtlichen Abkühlungen sorgten für eine präzise Frucht und frischer Säurestruktur. Im Summe saftige Weine mit einem muskulösen Körper und einem frischen Säuregespann.

🍷 100% selektive Handlese, Spontangärung im großen und kleinen Eichenholzfass, lange Reifung auf der Feinhefe, Füllung im Februar 2022.

🕒 Trinkreife 15–20 Jahre

♥️ Helles Goldgelb mit Silberreflexen. In der Nase schöne Frische, kandierte Zitrusfrucht, Fenchel, etwas Anis. Offene Frucht, reifes Steinobst. Am Gaumen wieder sehr offen und saftig, kernige Gerbstoffstruktur, zarter Schmelz und eleganter Säurebogen bis ins Finish.

Ein schöner Speisenbegleiter zu hellem Fleisch und Geflügel, Schmorgerichten mit Wurzelgemüse, Tobinambur und Pastinake.