

RIEFRING THAL Chardonnay 2013

STIL In der Nase zart nach Vanille und Babybanane, ein Hauch von Holzaromen, Exotik mit reifer gelber Tropenfrucht. Am Gaumen stoffig kraftvolle Textur, reife Steinobstnoten, Mango, gut eingebaute Holzstütze, mineralischer Nachhall, dezente Süße im Abgang.

HERKUNFT Die steinigen, kargen Bodenelemente dieser Lage, wurden einst als Riefring bezeichnet und prägen die hochreife Stilistik dieses Chardonnays. Der Schieferboden auf dieser Südosthanglage am Leithaberg gibt dem Chardonnay Reife und mineralische Struktur.

ENTSTEHUNG Selektive Handlese. Spontane Vergärung und 12-monatige Fasslagerung verleihen Fülle und Harmonie. Die Trauben wurden durch selektive Handlese Mitte Oktober 2013 geerntet. Nach einer 12-stündigen Maischestandzeit in der Presse erfolgte eine Spontangärung im großen und kleinen Holzfass.

DATEN 15,0 % vol Alc.; 5,6 g/l Sre.; 4,1 g/l RZ
12 Monate im großen und kleinen Holz

Falstaff 92

A LA CARTE 92

