

RIEFRING THAL LEITHABERG DAC Chardonnay 2016

STIL In der Nase zart nach Hefe 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 Extraktsüße im Abgang.

HERKUNFT Die steinigen, kargen Bodenelemente dieser Lage, wurden einst als Riefiring 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 Ende September 2016 geerntet. Nach einer 12-stündigen Maischestandzeit in der Presse erfolgte eine Spontangärung sowie teilweise Maischgärung im großen und kleinen Holzfass.

DATEN 14,5 % vol Alc.; 5,0 g/l Sre.; 3,7 g/l RZ
12 Monate im großen und kleinen Holz

Falstaff 93

A LA CARTE 94

