

RIEFRING THAL LEITHABERG DAC Chardonnay 2017

STIL In der Nase zart nach Hefe und Fruchtexotik, ein Hauch von würzig-nussige Aromen, Exotik mit reifer gelber Tropenfrucht. Am Gaumen stoffig kraftvolle Textur, reife Steinobstnoten, Mango, gut eingebaute Tanninstütze, mineralischer Nachhall, dezente Extraktsüße 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 Anfang September. Spontane Vergärung und 12-monatige Fasslagerung auf der Vollhefe verleihen Textur und Struktur. Nach einer 12-stündigen Maischestandzeit in der Presse erfolgte eine Spontangärung sowie teilweise Maischgärung in 500l - 600l Holzfässern und Barriques. Weitere Reifung auf der Feinhefe für 6 Monate.

DATEN 14,5 % vol Alc.; 5,6 g/l Sre.; 1,0 g/l RZ

**GOURMETWELTEN 94 / TOP BURGUNDER AT
A LA CARTE 95
Falstaff 93**

