

RIED KIRCHBERG 2017

CHARDONNAY



DIE HERKUNFT, DIE LAGE UND DER BODEN

LAGENWEIN • HÖFLEIN • CARNUNTUM Der Ried Kirchberg ist sonnenseitig ausgerichtet und wird von der Nachmittagssonne geprägt. Der Schotter mit hohem Lehmgehalt im Boden spendet den Reben ausreichend Flüssigkeit, der hohe Kalkanteil wiederum unterstützt das ausgeprägte Säurespiel in den Trauben. Kühle Winde aus dem Wald- und Augebiet sorgen für eine späte Endreife und damit für eine wunderbare Fruchtausbildung in der Traube und im Glas.

DER WEIN

TROCKEN • Unser jüngstes Mitglied in der Lagenkollektion — der Chardonnay Ried Kirchberg 2017 — überzeugt durch seine Opulenz in der Nase und dennoch feinen Struktur am Gaumen. Die vollreifen, tropischen Früchte verleihen dem Wein eine elegante und frische Note mit einem zarten Hauch von Orangenzeste.

DER JAHRGANG

2017 war ein bewegendes Weinjahr — auf Frost im Frühjahr folgte ein heißer und trockener Sommer. Wir haben die Herausforderungen gut gemeistert und freuen uns über eine ausgezeichnete Traubenqualität die sich in hoher Präzision und feinsten Tanninstruktur zeigt.

DIE AWARDS

GAULT & MILLAU 91 Punkte

SPEISEEMPFEHLUNG

Vielseitiger Speisenbegleiter u.a. passend zu gebratenem Fisch, lauwarmem Roastbeef. Gerichte mit Kartoffeln, Sellerie, Pastinaken oder Artischocken. Quiche Lorraine, frischem Nussbrot mit gesalzener Butter.

SERVIER- UND TRINK-TEMPERATUR 8-10°C

TRINKREIFE 2019-2030

ERNTZEITPUNKT

Anfang Oktober, händisch geerntet und selektioniert

AUSBAU

12 Monate auf der Vollhefe im Stahltank gereift

GÄRUNG

24h Maischestandzeit, spontanvergoren und temperaturgesteuert bei 18°C im Stahltank

ALKOHOL 14 % vol.

SÄURE 5,7 g/l

RESTZUCKER 3,4 g/l

FORMATE 0,75l

EAN-CODE FLASCHE
9120048500957

EAN-CODE 6ER-KARTON
9120048500964