



## *Bergschmalister<sup>DAC</sup> 2016. Tannenbergs Nachbar.*

Die handgelesenen Trauben für diesen mineralischen Chardonnay, den wir mit dem Jahrgang 2015 zum ersten Mal als eigenen Wein vinifiziert haben, stammen aus dem rund 0,4 ha großen „Bergschmalister“ im unteren Teil des Joiser Tannenberges, wo der Schiefer mit viel Kalk überlagert ist. Eine ideale Lage für Chardonnay.

Feine komplexe Frucht, am Gaumen stoffig und lang, mineralischer Abgang.

Mit 9° bis 11° Trinktemperatur am schönsten. Ein vielseitiger Speisenbegleiter zu Fisch, Geflügel, Pasta und hellem Fleisch.

*Zusammensetzung:*  
100 % Chardonnay

*Alkohol / Säure / Restzucker:*  
13,1 / 5,4 / 1,0

*Vinifikation:*  
Händische Ernte und Selektion,  
Spontanvergärung, 18 Monate  
Ausbau in 800 Liter Holzfässern

*Lese:*  
6. September 2016

*Füllung:*  
28. August 2017

*Haltbarkeit:*  
> 10 Jahre

*Formate / Auflage:*  
0,75 l / 1.800



AT-BIO-402  
Österreich-Landwirtschaft



*2016 begann sehr schwierig, erbrachte zu guter Letzt aber sehr ordentliche Qualitäten. Den Beginn machte ein katastrophaler Spätfrost, der gebietsweise zu argen Ernteausfällen führte. Dem folgte ein nasskühler Sommer, der den Winzer durch die stetige Gefahr von Pilzinfektionen immer in Atem hielt. Dafür war die Wasserversorgung der Rebstöcke optimal, sodass die Trauben den Reiferückstand in einem perfekten, fast schon zu heißen September komplett aufholen und zu sehr schöner Qualität ausreifen konnten. Somit gilt für 2016: „Ende gut, alles gut!“*

ANITA **NITTAUS** HANS