



Freudshofer^{DAC} 2015. Brillanter Solist.

Die handgelesenen Trauben für diesen schön mineralischen Chardonnay stammen aus dem 0,4 ha großen „Filetstück“ des Freudshofer. Einer stark kalkhaltigen Spitzenlage in Jois am Leithagebirge, die durch ihre günstige Sonnenexposition geradezu geschaffen für den Chardonnay ist.

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.



AT-BIO-402
Österreich-Landwirtschaft



Zusammensetzung:
100 % Chardonnay

Alkohol / Säure / Restzucker:
13,3 / 5,8 / 1,2

Vinifikation:
Händische Ernte und Selektion,
Spontanvergärung, 15 Monate
Ausbau in 800 Liter Holzfässern

Lese:
9. September 2015

Füllung:
2. Juli 2016

Haltbarkeit:
> 10 Jahre

Formate / Auflage:
0,75 l / 2.510, 1,5 l / 17

2015 begann mit einem kühlen trockenem Frühjahr. Der Austrieb erfolgte ein wenig verspätet. Zur Blüte herrschte ideales Wetter, das in einen der heißesten und sonnenreichsten Sommer jemals (selten von spärlichem Regen unterbrochen) und fantastischen Herbst überging. Das Besondere ist aber, dass dank des späteren Austriebs trotzdem keine „Hitzelese“ nötig war, sondern die Lese in aller Ruhe zur normalen Zeit erfolgen konnte. So haben die Weine neben dem außergewöhnlichen Körper auch Frucht, Säure und Eleganz. Ohne jede Übertreibung ein großes Jahr.

ANITA **NITTAUS** HANS

WEINGUT ANITA & HANS NITTAUS - UNTERE HAUPTSTR. 49 - 7122 GOLS - FON: 02173/2248 - FAX: -20 - WWW.NITTAUS.AT