



## *Leithaberg<sup>DAC</sup> Joiser Bergschmallister 2018. Tannenbergs Nachbar.*

Die handgelesenen Trauben für diesen mineralischen Chardonnay, den wir mit dem Jahrgang 2015 zum ersten Mal eigens vinifiziert haben, stammen aus dem rund 0,4 ha großen „Bergschmallister“ 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, würzig-floraler 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:*  
13,5 / 5,3 / 1,1

*Vinifikation:*  
Händische Ernte und Selektion,  
Spontanvergärung, 10 Monate Ausbau in  
800 Liter Holzfässern auf der Vollhefe

*Lese:*  
23. August 2018

*Füllung:*  
19. August 2019

*Haltbarkeit:*  
20 Jahre und mehr

*Formate / Auflage:*  
0,75 l / 1.300, 1,5 l / 10

*2018 begann eher verzögert und kühl ehe das Wetter umschlug und ein sehr warmer Frühling folgte. Frühe Blüte - der Trend setzte sich fort - sehr frühe Verfärbung. Heiß, aber dazwischen immer wieder genügend Regen, der interessanterweise von Osten kam (d.h. Leithaberg etwas trockener, Mönchhof und Halbtturn viel feuchter). Extrem früher Erntebeginn (Mitte August). Dichte, stoffige Weine, hohe Reife, aber (zumindest bei biodynamischer Bewirtschaftung) genügend Spannung, Eleganz und keine Überreife. Ein großes Rotweinjahr.*

ANITA **NITNAUS** HANS