



## *Leithaberg<sup>DAC</sup> Joiser Freudshofer 2018. Brillanter Solist.*

Die handgelesenen Trauben für diesen schön mineralischen Chardonnay stammen aus der Ried Freudshofer. Einer extrem kalkhaltigen Spitzenlage in Jois am Leithagebirge, die durch ihre günstige Sonnenexposition geradezu geschaffen für den Chardonnay ist.

Sehr feine komplexe Frucht, am Gaumen mineralisch, fruchtiger Ausklang, stoffig und lang.

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 / 4,9 / 1,0

*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 / 2.000, 1,5 l / 30

*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 Halbtürn 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 **NITTAUS** HANS