Ried Steineckeln Chardonnay Thermenregion DAC Perchtoldsdorf 20

Der Chardonnay reifte 12 Monate im kleinen Holzfass, mit wöchentlichem Aufrühren der Feinhefe, was ihm Dichte, Cremigkeit und große Eleganz schenkt. In der Nase reife gelbe Früchte, feine Röstaromen und ein Hauch von Vanille. Am Gaumen kraftvoll, vielschichtig und dennoch präzise, mit langem, mineralischem Abgang.

Lage: Steineckeln

Böden: Die Ried Steineckeln liegt im Naturschutzgebiet Perchtoldsdorfer Heide – eine karge, windschnittige Lage mit kalkreichem, steinigem Boden, der dem Wein Spannung, Tiefe und feine Mineralität verleiht.

Vinifikation:

Unsere absolute Spitzenqualität aus dem Betrieb. Die Ried Steineckeln liegt im Naturschutzgebiet Perchtoldsdorfer Heide – eine karge, windschnittige Lage mit kalkreichem, steinigem Boden, der dem Wein Spannung, Tiefe und feine Mineralität verleiht. Der Chardonnay reifte 12 Monate im kleinen Holzfass, mit wöchentlichem Aufrühren der Feinhefe, was ihm Dichte, Cremigkeit und große Eleganz schenkt.

Erntedatum: Mitte September

Erntegradation: 20 ° KMW

Alkohol: 14.5000

Säure: 5 g/l

Restzucker: 4 g/l

Trinkreife: 2025 - 2040

Beschreibung:

Unsere absolute Spitzenqualität aus dem Betrieb. Die Ried Steineckeln liegt im Naturschutzgebiet Perchtoldsdorfer Heide – eine karge, windschnittige Lage mit kalkreichem, steinigem Boden, der dem Wein Spannung, Tiefe und feine Mineralität verleiht. Der Chardonnay reifte 12 Monate im kleinen Holzfass, mit wöchentlichem Aufrühren der Feinhefe, was ihm Dichte, Cremigkeit und große Eleganz schenkt. In der Nase reife gelbe Früchte, feine Röstaromen und ein Hauch von Vanille. Am Gaumen kraftvoll, vielschichtig und dennoch präzise, mit langem, mineralischem Abgang.

Auszeichnung:

AWC-Silber, NÖ-Gold

Verschluss:

Naturkork

Qualitätskennzeichnung:

Thermenregion DAC Riedenwein

Produktion:

aus zertifizierter nachhaltiger Landwirtschaft „nachhaltig Austria“

Raiffeisenbank Mödling
BIC: RLNWATWWGTD,
IBAN: AT10 3225 0000 1197 1751
GISA-Zahl 13485610

A-2380 Perchtoldsdorf, Brunnergasse 38
T: +43 1 869 39 17
Email : shop@weinbau-mayer.at
GLN 9110006077225