

## 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.

### 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](mailto:shop@weinbau-mayer.at)

GLN 9110006077225