

Chardonnay Leithaberg DAC 2016

Bio-Wein

Wildkräuterwiese und gelbe Früchte, zart rauchig, elegant, belebende Säure, nachhaltige Mineralität

Winzer: Heinrich
Region: Burgenland
Rebsorte: 100% Chardonnay
Farbe: weiß
Ausbau: 32 Monate grosses Eichenfass
Alkohol: 13.0 % vol
Trinktemperatur: 12 - 14°C

Kulinarischer Tipp: Zum Wiener Kalbsschnitzel, zu gebratenen Süßwasserfischen, zur Gemüsequiche

0.75 l – Bestellnummer n310516

Heinrich
Burgenland

Salzberg, Gabarinza, Alter Berg, Edelgraben - in den großen Einzellagen von Gernot & Heike Heinrich tun sich unterschiedliche Welten auf, die doch ein gemeinsames Ziel haben: Potenziale ausloten. Die Prämissen dafür sind kühle Kalksteilhänge am Leithaberg und eine modulierte Topographie mit wärmerem Klima rund um das Weingut in Gols. Biodynamische Bewirtschaftung, eine Handvoll autochthoner Rebsorten mit dem Blaufränkisch als Speerspitze und eine behutsame und bedachte Kellerarbeit geben die Richtung vor, Handarbeit und Handwerk ebnen den Weg, die Zeit geht ihn zu Ende. Neugier legt die Basis für eine fortwährende Evolution, der Austausch mit den Freunden und Partner von Pannobile und Respekt eröffnet zusätzliche Perspektiven. Alles mit dem Ziel authentische und individuelle Weine in die Flasche zu bekommen, die von ihrer Herkunft erzählen und dennoch Spielraum für eigene Interpretationen lassen.

Abbildung unverbindlich