

Chardonnay Grande Reserve 2024

Herkunft

Weinbaugebiet: Wagram DAC
Ort: Fels am Wagram

Riede & Boden

Die Riede Floss ist eine Unterriede der Scheiben, deren Südostlage lange Sonnenscheinstunden garantiert. Gleichzeitig sorgt die Seehöhe von ca. 240 m dafür, dass sie nicht zu frühreifend ist. Der Lössboden mit hohem Kalkgehalt ist warm und gut durchlüftet.

Vinifizierung

Für die Große Reserve werden ausschließlich von Hand gelesene und perfekt gereifte Trauben verarbeitet. Nach der Pressung vergärt der Most in Barriques, rund ein Drittel davon neu, wodurch der Chardonnay früh seine feine Holznote erhält. Es folgt eine einjährige Reife auf der Hefe im kleinen Eichenfass. Regelmäßige Bâtonnage und die malolaktische Gärung schenken dem Wein seine cremige Textur, Tiefe und Eleganz. Anschließend reift er noch einige Monate auf der Feinhefe im großen Akazienfass, bevor er im zweitfolgenden Jahr auf die Flasche gefüllt wird.



Weinbeschreibung

Intensives Bukett nach Trockenfrüchten und Blütenhonig, unterlegt mit etwas Gewürznelken. Am Gaumen Ananas und andere exotische Früchte, die Barrique-lagerung steuert noch Röstnoten, Karamell und Nougattöne bei. Hohe Traubenreife machen den Wein druckvoll, bleibt dabei aber immer elegant und saftig. Feine Mineralik im Abgang, profitiert definitiv von weiterer Flaschenreife.

Analytik

Alkohol: 13,0 % Vol.
Restzucker: 1,3 g/l
Säure: 5,2 g/l
Energie: 76 kcal/320 kJ

Zutatenliste und
Nährwerttabelle:



Unsere Empfehlung

ab einem Jahr Flaschenreife, mit großem Potential für 10 oder mehr Jahre. Der Wein schlechthin für Hummer, Scampi, Jakobsmuscheln und Meeresfrüchte aller Art. Kann auch perfekt die Schärfe und Aromatik von asiatischen Gerichten ausbalancieren.



Weingut Leth
Kirchengasse 6
3481 Fels am Wagram

