

RIED ALTENBERG CHARDONNAY 2020

Ausbau

Vergoren und ausgebaut in 228.l Barriques (gebraucht und 30 % neu).

Beschreibung

Kräftiger mineralischer Chardonnay mit balanciertem Holzeinsatz. Die Trauben stammen von einer kühleren Parzelle am Altenberg, dadurch haben Sie eine ausgewogene Reife. Der Muschelkalk im Boden bringt eine besonders feine Mineralität und Typizität. Hohes Reifepotenzial.

Speiseempfehlung

Vegetarische Gerichte, weißes Fleisch
asiatische Gerichte, Fisch und Käse

Ernte	19.09.2020
Abfüllung	14.08.2023
Alkohol (Vol%)	14,0
Säure (g/Liter)	6,8
Restzucker (g/Liter)	1,1
Formate (in Liter)	0.75
Serviertemperatur	15°C

2020: Eleganz und Struktur

Nach einem extrem trockenen Winter hatten wir erneut einen sehr frühen Austrieb. Auch die erste Vegetationsphase war von Trockenheit geprägt. Erst Ende Mai kamen die langersehnten Niederschläge.

Der Sommer hingegen war nicht zu heiß mit regelmäßigen Niederschlägen. Durch die biodynamische Bewirtschaftung kamen die Reben mit diesen speziellen Anforderungen sehr gut zurecht.

Die Ernte begann in der zweiten Septemberwoche bei sehr guten Bedingungen. Wir hatten warme Tage und kühlere Nächte, wodurch die Frucht und Eleganz sich schön ausprägen konnten.

Bio

Vegan

