

RIED ALTENBERG CHARDONNAY 2021

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	23.09.2021
Abfüllung	30.03.2023
Alkohol (Vol%)	14,0
Säure (g/Liter)	4,9
Restzucker (g/Liter)	1,0
Formate (in Liter)	0.75
Serviertemperatur	15°C

2021: Schöne Frucht und Spannung

Nach einem nicht zu frühen Austrieb sind wir 2021 vom Spätfrost komplett verschont geblieben. Die Blüte ist im Anschluss sehr gut verlaufen, da das Wetter geradezu ideal war.

Die trockene und heiße Witterung im Sommer sorgte für eine gute Reife der Trauben.

Ende August hatten wir nochmal besonders gute Bedingungen. Die Nächte wurden kühler (12°C) und unter Tags war es nicht zu heiß (25°C). Durch die kühlen Nächte und dem Temperaturunterschied zwischen Tag und Nacht baute sich eine besonders schöne Frucht und Spannung auf.

Lesebeginn war in der 2. Septemberwoche und bis 08.10. konnten wir bei besten Bedingungen all unsere Trauben ernten.

Biodynamisch Vegan

