



Chardonnay Leithaberg DAC

2023, 750 ml

Österreich, Burgenland/Neusiedlersee

9870003144

Chardonnay

Alkoholgehalt: 13,0 %

Restsüße: 1 g/l

Gesamtsäure: 6.3 g/l



Speisempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Salat von Cedro-Zitronen mit Olivenöl, Kapern und

grobem Salz

Sardinen vom Grill

Geflügel vom Grill mit Grill-Zitronen und Lorbeer

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 13.03.2025

Gewachsen an den kalk- und schieferhaltigen Osthängen des Leithagebirges, stammt dieser Chardonnay aus den Lagen Spiegel, Kirchberg und Alter Berg in Winden sowie Fügler in Jois. Trauben aus den Lagen Edelgraben und Zwergbreiten in Breitenbrunn fließen ebenfalls in die Cuvée ein. Von Hand gelesen zu Beginn des Septembers, liegen die Trauben einige Stunden auf der Maische, bevor der Most spontan vergoren wird. Der BSA findet ebenfalls spontan während des 17-monatigen Ausbaus auf der Hefe im großen Holzfass statt.

Farbe: Helles Zitronengelb mit silbern auslaufendem Rand.

Nase: Der 2023 Leithaberg Chardonnay von Gernot und Heike Heinrich zeigt sich zunächst zurückhaltend mit mineralischen Noten: Nasse Tafelkreide, nasser Kiesel und etwas Zitrus eröffnen die Nase, gefolgt von Zitronenmelisse und Gurkenkraut. Mit zunehmender Belüftung folgen gelbes Kernobst und markant erdige Aromen nach Angelika.

Mund: Im Antrunk straff mit festem Biss und würzig-herbem Kern. Die pointierte Säure ist hervorragend eingebunden und trägt ihn mit cremigem Schmelz, phenolisch umrandet von engmaschigem Tannin am Zungensaum. Anregend herb mit saftigem Extrakt und zart salinem Nachhall. Fokussiert, kompakt und schnörkellos. Top!