

17  58

ESTERHÁZY

A U S T R I A

LEITHABERG DAC

TRADITION - TERROIR - TIEFGANG

2017 *Leithaberg DAC - Chardonnay*

Österreichischer Qualitätswein, trocken

Mineralische Explosion »Made on Leithaberg« Kalk!
Mineralic explosion »made on Leithaberg« Limestone!

Kostnotiz:

Helles Strohgelb. In der Nase Marille und knackige Birnenfrucht, dazu Heu und zartes Karamell, unterlegt mit Feuerstein. Am Gaumen schwarzer Pfeffer und eine rauchige Mineralik, der Fassausbau sorgt für Cremigkeit und Fülle, die herzhaft Säure für perfekten Trinkfluss. Außerordentlich langer Abgang.

Tasting-notes:

Pale straw-yellow. On the nose apricot and crisp pear, paired with hay and delicate toffee, accompanied by flint stone. On the palate black pepper and a smoky minerality; creaminess and depth from maturation in large oak cask, vibrant acidity creates an elegant drinking pleasure. Eternal finish!



Auszeichnungen/Awards **Falstaff 93 Punkte/93 points**
Wine Enthusiast 91 Punkte/91 points

Geschmacksrichtung/Wine Style **Trocken Dry**

Rebsorte(n)/Variety **Chardonnay**

Alter der Reben/Age of the Vines **28 Jahre 28 years old**

Lage(n)/Vineyards **St. Margarethen**

Bodenbeschaffenheit/Soil **sandiger Muschelkalk, Lehmboden**
sandy shelly limestone and loam

Lese und Ertrag/Harvest and Yields **Selektive Handlese, 50 hl/ha**
selective hand-harvesting, 50 hl/ha

Alkoholgehalt/Alcohol Content **13,0 % Vol.**

Trinkreife/Ready to Drink **2018 - 2023**

Empfohlene Trinktemperatur
Suggested Serving Temperature **8 - 10° C**

Vinifikation/Vinification **Handlese, ausschließliche Verwendung von Seihmost, gekühlte Gärung bei 20 - 24°C, anschließend für 6 Monate auf der Feinhefe, Gärung und Ausbau im 500-Liter Fass**
hand-picked, exclusive use of free-run juice, cooled fermentation at 20 - 24°C with 6 months on the fine lees, fermentation and maturing in 500-l casks

EAN Code **900 8743 000 739**

ESTERHÁZY WEIN