

Single Cru



2016 Chardonnay Ried »Lama« DAC

Österreichischer Qualitätswein, Burgenland

Ein prächtiger Einzellagen-Chardonnay von internationalem Format.
Matching high international standards for Chardonnay, is this mighty single vineyard wine.

Kostnotiz:

Brillantes Strohgelb, in der Nase zeigt sich ein intensives Bouquet aus gelben Äpfeln, Orangen, Ananas und Mandelblüte, begleitet von Bienenwachs und feiner Eichenholzwürze. Am Gaumen kommt zuerst ein Anflug von Extraktsüße, die sich perfekt mit der belebenden Säure paart. Im Abgang zeigt sich die salzige Mineralik, perfekt ausbalanciert durch den cremigen und dichten Körper.

Tasting-notes:

Brilliant straw-yellow. On the nose an intensive bouquet of yellow apples, oranges, pineapples and almond blossom, accompanied by beeswax and fine oak flavour. On the palate hints of extract sweetness, paired with a vibrant acidity. The finish shows a salty minerality, perfectly balanced by the creamy and dense body.

Die Lage Lama/The Lama Vineyard

Ein exzeptioneller Weinberg, der auf der höchste Stelle im Ruster Hügelland angesiedelt ist. Hier ist der Wind deutlich präsenter als in tieferen Lagen, mit der Folge, dass die Trauben gut durchlüftet werden und die Gefahr von Fäulnis sehr gering ist. Für eine abendliche Abkühlung der Temperaturen sorgt zusätzlich der angrenzende Margarethner Gemeindewald. Das kühlere Klima ist daher ideal für finessenreiche Weißweine, die gleichzeitig von der ganztägigen Sonneneinstrahlung profitieren. Der sandige, sehr kalkhaltige Lehmboden empfiehlt sich – ähnlich den berühmten Lagen im Burgund – für hochklassigen Chardonnay.

This exceptional vineyard, is situated at the highest elevation in the Ruster Hügelland (hills around the town of Rust). Winds are a common occurrence here at these heights, and keep the fear of fungal infections away through their drying effect on the grapes after a rain. The Margarethner Gemeindewald, a county forest that borders the plot, offers evening and night cooling. The cooler temperatures are ideal for elegant white wines, as is the sun filled aspect of the Lama vineyard. The sandy, very chalky loam soils are predestined – as they are in top vineyards in Burgundy, France – for high quality Chardonnay.

| | |
|--|--|
| Geschmacksrichtung/ <i>Wine Style</i> | Trocken <i>Dry</i> |
| Rebsorte(n)/ <i>Variety</i> | Chardonnay |
| Alter der Reben/ <i>Age of the Vines</i> | 30 Jahre <i>30 years old</i> |
| Lage(n)/ <i>Vineyards</i> | Lama, St. Margarethen |
| Bodenbeschaffenheit/ <i>Soil</i> | Kalkhaltiger Lehmboden, Gneis und Schiefer im Untergrund <i>chalky, loam soils with gneiss and slate underground</i> |
| Lese und Ertrag/ <i>Harvest and Yields</i> | Selektive Handlese, 40 hl/ha <i>selective manual harvesting, 40hl/ha</i> |
| Alkoholgehalt/ <i>Alcohol Content</i> | 14,0 % Vol. |
| Trinkreife/ <i>Ready to Drink</i> | 2019 - 2029 |
| Empfohlene Trinktemperatur <i>Suggested Serving Temperature</i> | 11-13° C <i>52-55°F</i> |
| Vinifikation/ <i>Vinification</i> | Ganztraubenpressung, Vergärung in 500 l-Fässern, bis Ende Dezember Battonnage aber kein biologischer Säureabbau, Ausbau im Holz für 8 Monate <i>whole cluster pressing, fermentation in 500 l-barrel, no malolactic fermentation but battonnage, aged in barrels for 8 months.</i> |
| Genussempfehlung/ <i>Food Pairing</i> | Eine vorzügliche Wahl zu Schalentieren und Meeresfischen mit kräftigen Saucen, gebratenem und geschmortem Kalbfleisch oder zu Weißschimmelkäse <i>An excellent choice to sea food and fish with well spiced sauces, roasted or braised veal or to ripe soft cheeses</i> |
| | |
| EAN Code | 900 8230 001 355 |