



CHARDONNAY DAC RIED LAMER

Kategorie	Riedenwein
Rebsorte	Chardonnay
Jahrgang	Sankt Margarethen
Jahrgang	2018
Geschmack	trocken
Qualitätsstufe	DAC Leithaberg
Alkoholgehalt	13,5% vol
Farbe	weiß
Restsüße	1,7 g/l
Säuregehalt	5,2 g/l

BODEN

Die Ried Lamer an einer der höchsten Stellen des Ruster Hügellandes auf gut 200 Meter über dem Meeresspiegel. Als Hochplateau hat es nur 1 % Hangneigung, auch die Ausrichtung nach Südost ist hier von untergeordneter Bedeutung. Aufgrund der exponierten Lage bläst der Wind deutlich stärker als in tieferen Lagen.

Das hat zur 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 Margarethener Gemeindewald. Das kühlere Klima ist daher ideal für finessenreiche Weißweine, die gleichzeitig von der ganztägigen Sonneneinstrahlung profitieren.

Der Boden besteht aus Glimmerschieferverwitterungsboden und ist großteils kalkfrei. Der Oberboden besteht aus einer dünnen Lehmauflage, die der Riede auch ihren Namen gibt. Diese spezielle Bodenzusammensetzung verleiht dem Wein viel Frische und eine dezente, rauchige Mineralität.

AUSBAU

Die Trauben von Alten Reben aus der Riede Lamer werden sorgfältig von Hand gelesen und am Weingut erneut auf Sortiertischen kontrolliert. Nach der Ganztraubenpressung wird der Traubensaft in zwei 500-Liter Fässer, eines davon neu, gefüllt. Die Gärung erfolgt spontan bei 20 bis 24 Grad Celsius. Anschließend reift der Wein für 9 weitere Monate in den Fässern auf der Vollhefe. In den

ersten 4 Monaten wird die Hefe wöchentlich aufgerührt, danach sinkt sie zu Boden. Die Malolaktik erfolgte spontan in einem Fass, was die Komplexität erhöht. Im zweiten Fass erfolgte keine Malolaktik, um die frische Säure zu erhalten.

BESCHREIBUNG

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.

Dieser Wein zeichnet sich durch salzige Mineralik gepaart mit Fülle und Cremigkeit aus. Als solches ist er eine vorzügliche Wahl zu Schalentieren und Meeresfischen mit kräftigen Saucen. Auch zu gebratenem und geschmortem Kalbfleisch oder zu Weißschimmelkäse.