



NR. 20 - CHE

Kategorie	Projektwein
Rebsorte	Chenin Blanc
Jahrgang	2021
Geschmack	trocken
Qualitätsstufe	Landwein
Alkoholgehalt	13,5 % Vol.
Farbe	weiß
Restsüße	1,0 g/l
Säuregehalt	7,0 g/l

BODEN

verschiedene Böden auf Leithabergkalk

AUSBAU

Das vollreife Traubengut wurde spontan im Edelstahl vergoren und die filigrane Frucht der Rebsorte bestmöglich zu erhalten. 5% ganze Trauben wurden dabei mitvergoren, um den Wein zusätzlich Struktur und Extrakt zu geben. Der biologische Säureabbau wurde bewusst mittels Kälte unterdrückt um die Spannung des Weines zu fördern. Nach 90 Tagen auf der Vollhefe wurde er abgezogen und für weitere 6 Monate im Edelstahl ausgebaut und dann unfiltriert abgefüllt.

BESCHREIBUNG

Feines Zitronengelb, in der Nase dominieren florale Aromen und gelbe Pampelmus. Dahinter eine feine wachsige Note, die für Chenin Blanc typisch ist. Am Gaumen straff und würzig mit einem feinen Tannengerüst, das aus dem Schalenkontakt während der Vergärung kommt. Die lebendige Säure bringt Trinkfluss und Frische. Wieder Aromen von gelben Zitrusfrüchten sowie etwas Akazienblüten und Kardamom. Im langen Nachhall machen sie die hohen Extraktwerte des Weines bemerkbar, der dabei immer mehr an Fülle zunimmt und die Mineralik des Bodens sehr gut transportiert.