



Leithaberg^{DAC} Joiser Bergschmallister 2017. Tannenbergs Nachbar.

Die handgelesenen Trauben für diesen mineralischen Chardonnay, den wir mit dem Jahrgang 2015 zum ersten Mal eigens vinifiziert haben, stammen aus dem rund 0,4 ha großen „Bergschmallister“ im unteren Teil des Joiser Tannenberges, wo der Schiefer mit viel Kalk überlagert ist. Eine ideale Lage für Chardonnay.

Feine komplexe Frucht, am Gaumen stoffig und lang, mineralischer, würzig-floraler Abgang.

Mit 9° bis 11° Trinktemperatur am schönsten. Ein vielseitiger Speisenbegleiter zu Fisch, Geflügel, Pasta und hellem Fleisch.

Zusammensetzung:
100 % Chardonnay

Alkohol / Säure / Restzucker:
13,0 / 5,7 / 1,0

Vinifikation:
Händische Ernte und Selektion,
Spontanvergärung, 10 Monate Ausbau in
800 Liter Holzfässern auf der Vollhefe

Lese:
6. September 2017

Füllung:
6. November 2018

Haltbarkeit:
20 Jahre und mehr

Formate / Auflage:
0,75 l / 1.300. 1,5 l / 10



AT-BIO-402
Österreich-Landwirtschaft



Das Weinjahr 2017 begann mit einem sehr trockenen Winter. Die Niederschläge stellten sich auch im Frühjahr nur spärlich ein. Eine kurze Frostphase Ende April richtete keinen Schaden an, die Blüte erfolgte bereits früher als normal. Generell regnete es öfters, aber sehr wenig, auch im sehr heißen Sommer, der sich bis Ende September hinzog. Ein Wunschjahrgang für Rotwein, wo Qualität und auch Menge passte. Die Top-Rotweine sind grandios, mit 2015 und 2011 vergleichbar. Die Weißweine zeichnen sich durch eine schöne Frucht und angenehme Säure aus.

ANITA **NITTAUS** HANS