

# CHARDONNAY RESERVE 2013

FALSTAFF 92. Punkte



|                 |  |
|-----------------|--|
| Rebsorte        | Chardonnay   |
| Herkunft        | Köhlberg - 339m, Ziersdorf im Schmidatal - 230m Seehöhe  |
| Riede           | End des Berges   |
| Boden           | Urmeersediment mit Lehm - Lössauflage mit hohem Kalkanteil   |
| Alter der Reben | 24 Jahre   |
| Ernte           | 22 Oktober von Hand  |
| Erntemenge      | 38hl / ha  |
| Weindaten       | 20,5° KMW; 2,7g/l RZ; 5,9g/l Sre. - trocken, 13,4% vol. Alc.   |
| Vinifizierung   | Selektive Handlese, gerebelt & gequetscht; 24 Stunden Maischestanzzeit; peumatische Entsaftung, Ausbau ohne SO <sup>2</sup> für 5 Monate, Ausbau und Reifung im kleinen Eichenfass für 24 Monate.  |
| Verschluss      | Stelvin  |
| Flaschen        | 2000 Flaschen /Jahr;   |
| Lagerstand      | 300 Flaschen 0,75 Liter & 70 Flaschen 1,5 Liter Magnum   |
| Charakteristik  | Auch heuer die gewohnt tief-rauchig unterlegter Fruchtführung von Zitronatzitronen, Williamsbirnen und Mango, feines Holz spürbar, etwas Grüntee, Melisse, viele Facetten; klare Frucht auch am Gaumen, dabei zupackend und kraftvoll-seidig mit superber Agrumenfrucht und deutlich mineralischem Unterton, mit Luft immer tropischer, tolle Säurepräsenz, maßvolles, hochelegantes Toasting, wiederum viel Aussage, modellhaft, superbe Länge. VEGAN |
| Trinktemperatur | 10-12° C   |
| Potential       | 2015 - 2025  |
| Lagerung        | Kühl & dunkel bei max. 16°C; Luftfeuchte - da die Flasche mit Schraubverschluss verschlossen ist! Für den optimalen Genuss geben sie dem Wein eine Ruhezeit; Bitte den Wein bei konstanter Temperatur lagern.  |

