



KAISER

LEITHABERG DAC CHARDONNAY

Jahrgang: 2011

Weinbaugebiet: Leithaberg – Burgenland - Österreich

Lage : Leithagebirge

Boden: kalkhaltiger Sand-Lößboden mit Granitschiefer und Muschelkalk

Qualitätsstufe: DAC-Wein

Vinifikation:

Der Weinstock trägt nur 8-10 Trauben (ausdünnen) um ihn nicht zu belasten und damit er seine Energie für wenige gut entwickelte Trauben aufwendet. Die Reifung der Traube wird durch ein Entlauben unterstützt, da eine gute Sonneneinstrahlung die Entwicklung fördert. Die Erntezeit war Ende September mit einer Gradation von 19° KMW, danach wurden die Trauben gerebelt. Die Maische wurde dann mittels CO₂ Gas runtergekühlt und somit auch vom direkten Sauerstoff befreit. Nach der Pressung erfolgte eine Vorklärung, bei der sich die Trubstoffe am Boden absetzten und der Klare Most abgezogen werden kann. Anschließend wurde dieser mit Reinzuchthefen versetzt und bei 15-17 °C 12 Tage vergoren. Nach Beendigung der Gärung wurde ein biologischer Säureabbau eingeleitet und der Wein 2 Monate lang auf der Hefe unter aufrühren ausgebaut. Danach reift der Wein in gebrauchten großen Holzfässern. Anschließend wurde der Wein filtriert und füllfertig gemacht.

Ertrag: 4000 l/ha

Alkohol: 13,5 %vol.

Restzucker: 1,1 g/l

Säure: 5,6 g/l

Beschreibung: Intensives Gelb, In der Nase Aromen eines Fruchtcocktails mit Mango und Quitte, nussig und eine erfrischende Mineralik, am Gaumen fruchtig würzig, cremige Tanninstruktur, langer Abgang mit salzigem Touch der Mineralik

Serviertorschläge: 10-12 °C

Speiseempfehlungen: Schwein- und Hühngerichte, auch in Kombination von kräftigeren Soßen, Wild, Fisch

