



# KAISER

## LEITHABERG DAC CHARDONNAY



- Jahrgang:** 2017
- Weinbaugebiet:** Leithaberg – Burgenland - Österreich
- Lage:** Leithagebirge
- Boden:** kalkhaltiger Sand-Lößboden mit Granitschiefer und Muschelkalk
- Qualitätsstufe:** Qualitätswein (BIO)

**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 21° KMW, danach wurden die Trauben gerebelt. Die Maische wurde dann mittels CO<sub>2</sub> 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:** 14 % vol.
- Restzucker:** 3,8 g/l
- Säure:** 5,6 g/l

**Beschreibung:** Trocken. In der Nase feine Aromen eines Fruchtcocktails mit Mango und Honigmelone sowie eine erfrischende Mineralik. Am Gaumen fruchtige Kräuterwürze mit einer cremig samtigen Tanninstruktur. Ein langer Abgang mit einem salzigem Touch der von der Mineralik des Boden geprägt ist.

**Serviervorschläge:** 10-12 °C

**Speiseempfehlungen:** Gebratener Zander vom Neusiedlersee mit Bandnudeln, Schwein- und Huhngerichte in Kombination von kräftigeren Soßen, zart gebratenes Wild, Wildkarpfen mit Risotto