

 **Heinrich**

Chardonnay Leithaberg DAC

 , 750 ml

 Austria,

 9870003105



Alkoholgehalt: 0,0 %

Residual sugar: 1 g/l

Acidity content: 6.3 g/l



Food recommendations

from Marian Henß

Gedünsteter Heilbutt mit Ratatouille

(Fisch)

Vitello Tonato mit frittierten Kaperbeeren

(Fleisch)

Geräucherter Aal auf Röhrei, Pumpernickel und

Schnittlauch

(Fisch)

Tasting review

by Marian Henß on 20.06.2023

Info:

Dieser Chardonnay wurzelt an den Osthängen des Leithagebirges. Die Böden sind dort sowohl Kalk- als auch Schieferhaltig. Das Gros stammt aus den Lagen Spiegel und Alter Berg in Winden. Die Lagen Edelgraben und Zwergsbreiten in Breitenbrunn komplettieren ihn.

Nach einer mehrstündigen Maischestandzeit erfolgte die spontane Gärung sowie der biologische Säureabbau. Für sieben Monate durfte er auf der Feinhefe in großen, neutralen Eichenfässern zur Vollendung reifen.

Farbe:

Leicht trübes Goldgelb mit hellen Reflexen

Nase:

Wilder aber sehr präziser Aufbau in der Nase. Gehackte Mandeln stehen neben unreifen Feigen und Apfelblüte an erster Front. Das nussige ist enorm ansprechend. Die Frucht wirkt zurückhaltend, aber ungestüm. Weiße Johannisbeeren neben gelben Äpfeln dominieren hier. Etwas Apfelschale sorgt angenehm ergänzend. Wilde Kräuter, etwas Oregano, Salbei und Petersilie ergänzen ihn dabei. Weißer Pfeffer sowie geröstete Fenchelsaat steuern reichlich Würze bei. Fenchel sowie frische Erbsen versorgen ihn mit Frische und vegetabilen Akzenten.

Gaumen:

Im Antrunk zeigt er, dass er nahtlos an diese Eindrücke anknüpfen möchte. Wild und würzig. Dabei straff, klar und präzise. Die Nussigkeit tritt angenehm balanciert in Erscheinung. Er ist enorm kernig und lebt von einer hohen Engmaschigkeit. Die Bitterstoffe sind perfekt in Einklang mit Frucht und Säure. Ein enorm animierender Wein, der nie satt macht. Im Nachhall kommen alle wilden, etherischen und vegetabilen Nuancen wieder voll in Fahrt. Die Schale roter Äpfel prägt für mich seinen Aromatik auf beste Art und Weise.