



Nittnaus Anita & Hans

Ried Bergschmallister Jois, Leithaberg DAC



2024, 750 ml



Österreich, Burgenland/Neusiedlersee



9870006144



Chardonnay

Alkoholgehalt:

13,5 %



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Dekantieren und nicht zu kalt in einem größeren Glas servieren!

Gebratene Steinpilze mit Arganöl und Meersalz (vegan)

Languste vom Grill mit Safran-Orangen-Schaum und Linguine

Poularde aus der Salzkruste mit Trüffel, grünem Spargel und Du Puy

Linsen

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 03.03.2026

Info zum Wein:

Die handgelesenen Trauben für diesen mineralischen Chardonnay, der mit dem Jahrgang 2015 zum ersten Mal eigens vinifiziert wurde, 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.

Farbe:

Mittleres Goldgelb.

Nase:

Der 2024er Ried Bergschmallister Chardonnay aus Jois präsentiert sich aufgrund seiner Jugend noch etwas verschlossen, deutlich zu erkennen ist seine intensive Prägung mineralischen Boden auf dem er gewachsen ist, Noten von Zündplättchen, feine Würze vom Ausbau im kleinen Holzfass fassen seinen Duft gekonnt ein. Er fordert die Karaffe, dann verwöhnt er uns mit fester Birne, feiner Zitrusfrucht, frischem Apfel und Quitte.

Gaumen:

Mit viel Zug packt er am Gaumen zu, die Frucht wirkt saftig und die Würze markant,

es gesellen sich noch wunderschöne Apfel- und Birnennoten hinzu, sowie Wiesenkräuter. Sein burgundischer, finessenreicher Nachhall ist von deutlicher Mineralität geprägt und einem pikanten Gerbstoff der große Lust auf die Begleitung von komplexer Küche hervorruft. Eleganz pur gekonnt eingefangen in der Flasche.