

 **Nittnaus Anita & Hans**

*Ried Freudshofer Jois,  
Leithaberg DAC*

 2020, 750 ml

 Österreich, Burgenland/Neusiedlersee

 9870006113

 Chardonnay

Alkoholgehalt: 13,00 %

Restsüße: 1 g/l

Gesamtsäure: 4,7 g/l



## Speiseempfehlungen

von Christoph Raffelt

**Geräucherter Sellerie mit karamellisierter Sahne,  
schwarzem Knoblauch und Trüffel**  
(Gemüse & Vegetarisch)

**In Mandelbutter geschmorte Artischocke mit  
weißem Trüffel**  
(Gemüse & Vegetarisch)

**Steinbutt mit geschmortem Chicorée und Pfeffer-  
Beurre Blanc**  
(Fisch)

# Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 15.11.2022

## Information zum Wein

Die handgelesenen Trauben für diesen Chardonnay stammen aus der Riede Freudshofer in Jois. Dabei handelt es sich um eine extrem kalkhaltige Lage am Leithagebirge mit südlicher Exposition. Der Chardonnay wurde als Ganztraube gepresst, spontan vergoren und über zehn Monate hinweg auf der Vollhefe im 800-Liter-Holzfass ausgebaut.

## Farbe

sattes Strohgelb

## Nase

Der *Chardonnay* aus der Riede Freudshofer ist ein fein ziselierter Chardonnay, der ein wenig heute so typische Reduktionsnoten mit jenen von Limetten- und Zitronensaft und -zesten, knackigen Äpfeln, etwas Heu, Hafer und zerstoßenem Kalk verbindet.

## Gaumen

Am Gaumen hat man den Eindruck, dass die reduktiven Noten noch etwas präsenter sind als am Gaumen. Das macht allerdings großen Spaß; denn diese Knallplättchen-Aromen verbinden sich mit einer Note von Brioche, von Butter- und Zitronencreme, ohne im eigentlichen Sinne üppig zu wirken. Dafür sorgen die klare schlanke Säure und die feine Mineralik. Im langen Finale ist der *Freudshofer* ein saftiger, leicht zitrisch herber, seidiger Chardonnay mit Volumen, Tiefe und klaren Struktur.