

 **Nittnaus Anita & Hans**

Ried Bergschmallister Jois, Leithaberg DAC

 2021, 750 ml

 Österreich, Burgenland/Neusiedlersee

 9870006132

 Chardonnay

Alkoholgehalt: 14,00 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



Speiseempfehlungen

von Christina Hilker

Steinpilzragout mit Fenchel und Trüffel

(Gemüse & Vegetarisch)

Linguine mit Garnelen, Forellenkaviar und

Zitrusfrüchten

(Meeresfrüchte)

Poularde aus der Salzkruste mit Geflügeljus und

Karotten-Sellerie-Soufflée

(Geflügel)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 01.04.2024

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:

Helles Goldgelb mit silbrigen Reflexen.

Nase:

Der 2021er Ried Bergschmallister Chardonnay aus Jois präsentiert sich aufgrund seiner Jugend noch etwas verschlossen. Deutlich zu erkennen ist seine intensive Prägung des mineralischen Bodens, auf dem er gewachsen ist. Noten von Zündplättchen und 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 wunderschöne Apfel- und Birnennoten hinzu, sowie Wiesenkräuternoten. Sein burgundischer, finessenreicher Nachhall ist von deutlicher Mineralität geprägt und einem pikanten Gerbstoff, der große Lust auf die Begleitung von komplexer Küche hervorruft. Unbedingt nicht zu stark gekühlt in einem größeren Glas servieren!