Heinrich

Chardonnay Leithaberg DAC

2024, 750 ml

Österreich, Burgenland/Neusiedlersee

9870003176

Chardonnay

Alkoholgehalt:	12,5 %
Restsüße:	1 g/l
Gesamtsäure:	6.9 g/l



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Geräucherte Kürbissuppe mit Speck

Auberginen-Curry mit Erdnusssauce und Basmatireis (vegetarisch)

Wolfsbarsch vom Grill mit Zitrone, Thymian und Fenchel mit Mangold-Kartoffeln

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 15.08.2026

Infos vom Weingut:
Der Chardonnay gedeiht hervorragend an den kalk-und schieferhaltigen Osthängen des Leithagebirges. Der Hauptanteil stammt aus den Lagen Spiegel und Alter Berg in Winden, ein kleinerer Teil vom Edelgraben in Breitenbrunn.

Vinifikation:
In die Flasche gebracht im ewigen Kreislauf der Natur nach biodynamischen Grundlagen sowie mit viel Handarbeit und Behutsamkeit. Handverlesen Ende August, einige Stunden auf der Maische belassen. Spontane Gärung und biologischer Säureabbau. 19 Monate auf der natürlichen Hefe im großen Eichenfass gereift.

Farbe:
Intensives und leicht getrübtes Goldgelb.

Nase:
Der 2024er Leithaberg Chardonnay von Heinrich zeigt eine dichte Frucht von saftiger Mirabelle, reifer Birne, Apfelkompott und Orange. Deutlich zu erkennen sind Würznoten von Heu, Anis und frisch gemahlenem weißem Pfeffer. Wiesenblumen, Honig, zarte rauchige Anklänge und steinige Mineralität verleihen ihm besonderen Reiz.

Gaumen:
Beeindruckend ist der Geschmack von saftiger Frucht, durchzogen von salzigen Noten, animierender Säure und überaus anregendem Tannin. Wunderbar mit seiner kühlen und animierenden Struktur, die den Trinkfluss unwahrscheinlich anregt. Klasse Trinkfluss bei moderaten 12,5 Vol% und ein grandioser Speisenbegleiter zu würzigen und erdigen Gerichten.