



HOFKELLEREI DES FÜRSTEN VON
LIECHTENSTEIN
SEIT
1436

Leithaberg DAC Chardonnay 2021

Weinbeschreibung

Frisches strahlendes Goldgrün in der Farbe, im Bouquet Veilchen, Orangen- zesten, etwas rauchige Noten und getrocknete Südfrüchte. Am Gaumen druckvoll, getragen von kalksteinge- prägter Frische und Mineralität, leben- dig und von enormer Länge.

Perfekt zu reichhaltigen Fisch und Fleischgerichten, asiatisch-inspirierter Küche.

Terroir und Herkunft

Der Chardonnay Leithaberg DAC stammt aus der wohl besten Burgun- derlage in St. Margarethen. Ihr hoher Muschelkalk- und Quarzgehalt geben dem Wein viel Struktur, Eleganz und das gewisse Etwas. Der nahe Neu- siedlersee reflektiert Sonnenlicht in die sanften Hänge und sorgt so für den richtigen Reifezeitpunkt dieses Premium Chardonnay.

Rebsorte und Weinstil

Chardonnay vom Leithaberg zählt zu den großen Weinen der Welt. Die Sor- te zeigt in unserem Ausbau enormes Reifepotenzial, ist aber bereits in ihrer Jugend mineralisch-lebendig und animierend druckvoll am Gaumen. Ihr etwas neutraleres Geschmacksbild macht sie zu einem hervorragenden Speisenbegleiter.

Vinifizierung

Selektive Handlese aus biologisch be- wirtschafteten Rebgrärten, teils spon- tane, sehr schonende Vergärung, in 500 Liter Tonneaus und sorgfältige Reifung für ein Jahr in den 500-Jahre alten Kellern der Hofkellerei schaffen einen Wein von einzigartiger Struktur.

Analyse

Alkohol: 14,2 %vol.

Säure: 4,7 g/l

Restzucker: 1,2 g/l

Bewertung

92 Punkte Falstaff

Wine description

Fresh, radiant golden green in colour, violets, orange zest, slightly smoky notes and dried tropical fruits in the bouquet. Powerful on the palate, car- ried by freshness & minerality charac- terised by limestone; quite lively, with great length in the finish.

Perfect with rich fish & meat dishes, Asian-inspired cuisine.

Terroir and origin

The Chardonnay Leithaberg DAC co- mes from what is probably the best Pinot-family vineyard in Sankt Mar- garethen. Its high fossil limestone & quartz content gives the wine a great deal of structure, elegance and 'that certain something'. Nearby Lake Neu- siedl reflects sunlight onto the gentle slopes and thus ensures that this pre- mium Chardonnay ripens at just the right time.

Grape variety and style of wine

Chardonnay from the Leithaberg is one of the world's great wines. The variety shows enormous potential for matu- ration in our élevage, but is already lively with minerality and stimulatingly powerful on the palate in its youth. Its somewhat more neutral flavour profile makes it an excellent accompaniment to a wide variety of dishes.

Vinification

Selective hand-harvesting from orga- nically cultivated vineyards; partially spontaneous, very gentle fermenta- tion in 500 litre tonneaus and careful aging for a year in the 500-year-old cellars of the Hofkellerei create a wine with distinctive structure.

Analysis

Alcohol: 14,2 %vol.

Acidity: 4,7 g/l

Residual sugar: 1,2 g/l

Rating

92 Points Falstaff

