

Ried Brunnndoppel Chardonnay 2020



Herkunft	Niederösterreich
Rebsorte	Chardonnay
Kategorie	Qualitätswein
Analyse	Alkohol: 13,5 % vol. Säure: 7,2 g/L Restzucker: 4,8 g/L, trocken
Optimale Trinkreife	2021-2028
GTIN 13 Flaschencode	9005565060903
GTIN 13 Kartoncode 6er	9005565660905

Lage	Brunndoppel ist mit über 400m Seehöhe die höchste Lage im Weinbaugebiet Traisental. Sie ist mit 20% Hangneigung rein nach Süden ausgerichtet. Hier kommt das stark kalkhaltige Konglomeratgestein bis direkt an die Oberfläche, den Oberboden bildet eine leichte sandig, steinige Auflage. Der über 50%ige Kalkanteil des Unterbodens im Konglomeratgestein verleiht diesem Chardonnay den einzigartigen Charakter und seine Typizität.
Vinifizierung	Selektive Handlese am 15.-17.10.2020. Alter der Rebstöcke 18 Jahre – gerebelt – in der pneumatischen Presse den Saft von den Beeren getrennt, im Stahltank 20 Tage temperaturkontrollierte Gärung bei 19°C.
Kostnotiz	Gelbfruchtige, burgundische Anklänge, leicht hefig, und rauchig vom Boden (typisch für die Ried Brunnndoppel), cremig in der Nase, dicht, voll und würzig, am Gaumen elegant, leicht fruchtsüß und dezent cremig, unterlegt von den rauchigen Noten vom Boden, einer lebendigen Säure und der typischen Mineralik, von der Würze und Pikanz des Traisentals getragen.
Serviervorschlag	Trinktemperatur: 10 – 14 °C
Speisenempfehlung	Begleitet wunderbar aromatische Gerichte und verleiht ihnen Frische, von frühlinghaften Nudelgerichten mit Bärlauch oder Pilzen bis zu hellem Geflügel, Fisch gebraten, aber auch Spargel mit Sauce Hollandaise.
Auszeichnungen	92 Falstaff Punkte