

## RIED BRUNNDOPPEL CHARDONNAY 2022



HERKUNFT	Niederösterreich
REBSORTE	Chardonnay
KATEGORIE	Qualitätswein
ANALYSE	Alkohol: 13,5 %vol Säure: 5,4 g/L Restzucker: 7,0 g/L, trocken
OPTIMALE TRINKREIFE	2023-2028
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 19.10.2022. Alter der Rebstöcke 20 Jahre, schonend gerebelt, in der pneumatischen Presse den Saft von den Beeren getrennt, im Stahltank 22 Tage temperaturkontrollierte Gärung bei 19°-20°C, grob von der Vollhefe genommen, BSA, abgefüllt im März 2023.
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 angenehmes Volumen, leicht exotisch mit typischer 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.

Weingut Preiß

A-3134 Theyern · TRAISENTAL · Austria  
Tel +43 2783 6731 · Mobil +43 660 485 4558  
wine@kulturpreiss.at · www.weinkulturpreiss.at