

## RIED BRUNNDOPPEL CHARDONNAY 2024

Weinkultur Preiß · Traisental



HERKUNFT	Niederösterreich, Österreich
REBSORTE	Chardonnay
KATEGORIE	Qualitätswein
ANALYSE	Alkohol: 13,0 %vol Säure: 4,3 g/L Restzucker: 4,7 g/L, trocken
OPTIMALE TRINKREIFE	2025-2031
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 23.9.2024 mit 19°KMW, Alter der Rebstöcke: 22 Jahre, schonend gerebelt, in der pneumatischen Presse den Saft von den Beeren getrennt, mehrere Monate im Stahltank vergoren, auf der Feinhefe bis Juli 2025, abgefüllt im August 2025.
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 frühlingshaften Nudelgerichten mit Bärlauch oder Pilzen bis zu hellem Geflügel, Fisch gebraten, aber auch Spargel mit Sauce Hollandaise.
AUSZEICHNUNGEN	Tba.