



Birgit EICHINGER

Strass · Kamptal



Ried GAISBERG Chardonnay 2022

Weinertrag: 40 hl pro Hektar

Lesezeitpunkt: Am 2. Oktober mit 19° KMW geerntet.

Geographische Lage & Riedbeschreibung:

Am östlichsten Teil des Gaisberges gelegen, jedoch nach Süden ausgerichtet, prägt der unmittelbar angrenzende Heiligenstein diesen Weingarten. Der Lössboden, welcher im Untergrund bereits mit Urgestein durchzogen ist gibt den Trauben seinen besonderen Geschmack.



Weinbereitung:

Die reifen Trauben wurden nach dem Pressen 24 h vorgeklärt und mittels Hefe vergoren. Nach ca. 3 Wochen wurde mittels Kaltwasserberieselung des Edelstahltanks die Gärung unterbrochen, um den gewünschten Restzucker zu erhalten. 5 Monate auf der Vollhefe. Ausbau im großen Holzfass.

Weinanalyse: 13 % vol. Alkohol, 7,3 ‰ Säure, 2,9 g/l Restsüße

Kostnotizen:

Tiefer, vielschichtiger Duft nach reifen Williamsbirnen, dazu Tannennadeln, zartes Blockmalz, Lebkuchen und Honigmelone; am Gaumen sehr saftige, extraktsüsse Frucht, vollmundig und rund, dabei aber fein strukturiert, öffnet sich mit etwas Luft zunehmend und explodiert förmlich am Gaumen, spielt mit allen Facetten endlos dahin, macht richtig Spass, viel Power und Frucht im langen Nachhall. Passt hervorragend zur asiatischen Küche.

