



Birgit
EICHINGER
STRASS · KAMPTAL



glorreich

CHARDONNAY 2024

Weinertrag: 40 hl pro Hektar

Lesezeitpunkt: Am 28. September mit 19,8° 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:

Maischestandzeit, Vergärung und Lagerung im großen und kleinen Holzfass, 5 Monate auf der Vollhefe, Abfüllung im März!

Weinanalyse: 13 % vol. Alkohol, 6,1 ‰ Säure, 3,2 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.

