

RIED KIRCHBERG 2023

CHARDONNAY ^{DAC}



DIE HERKUNFT, DIE LAGE UND DER BODEN

LAGENWEIN · HÖFLEIN · CARNUNTUM Der Ried Kirchberg ist sonnenseitig ausgerichtet und wird von der Nachmittagssonne geprägt. Der Schotter mit hohem Lehmgehalt im Boden spendet den Reben ausreichend Flüssigkeit, der hohe Kalkanteil wiederum unterstützt das ausgeprägte Säurespiel in den Trauben. Kühle Winde aus dem Wald- und Auegebiet sorgen für eine späte Endreife und damit für eine wunderbare Fruchtausbildung in der Traube und im Glas.

DER WEIN

TROCKEN · Mittleres Goldgelb, Silberreflexe. Feiner Blütenhonig, zart nach Passionsfrucht, ein Hauch von Orangenschalen, kandierte Tropenfrucht, moderner Stil. Saftig, mittlere Komplexität, fruchtsüß nach Maracuja, floraler Touch, balancierte Säurestruktur, Honig im Nachhall, bereits gut antrinkbar.
Juni 2024 Peter Moser – falstaff

DER JAHRGANG

2023 präsentiert sich trotz turbulenter Witterung als äußerst vielversprechend. Trockenperioden, intensive Feuchtwetterphasen aber auch heftige Unwetter erforderten viel penible Handarbeit in unseren Weingärten. Unsere Anstrengungen wurden zum Glück mit einem sehr schönen Herbst und einer vielversprechenden Ernte belohnt. Das Ergebnis sind ausdrucksstarke, dichte, saftige und zugleich balancierte Weißweine sowie ein fulminante Rotweinjahrgang mit klaren Fruchtaromen und einer runden Säurestruktur. 2023 hat es uns wieder ermöglicht die sortentypischen Merkmale unserer Trauben ins Glas zu bringen.

FALSTAFF 92 Punkte

SPEISEEMPFEHLUNG

Vielseitiger Speisenbegleiter u.a. passend zu gebratenem Fisch, lauwarmem Roastbeef, Gerichte mit Kartoffeln, Sellerie, Pastinaken oder Artischocken, Quiche Lorraine, frischem Nussbrot mit gesalzener Butter.

SERVIER- UND TRINK-TEMPERATUR 8–10°C

TRINKREIFE 2025–2036

ERNTZEITPUNKT

Anfang Oktober, händisch geerntet

AUSBAU

12 Monate auf der Vollhefe im Stahltank gereift

GÄRUNG

24h Maischestandzeit, spontanvergoren und temperaturgesteuert bei 18° C im Stahltank

ALKOHOL 13,5 % Vol.

SÄURE 6,00 g/l

RESTZUCKER 2,5 g/l

FORMATE 0,75l

EAN-CODE FLASCHE

9120048502395

EAN-CODE 6ER-KARTON

9120048502401