

RIED KIRCHBERG 2019

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 Augebiet sorgen für eine späte Endreife und damit für eine wunderbare Fruchtausbildung in der Traube und im Glas.

DER WEIN

TROCKEN · Helles Goldgelb, Silberreflexe. Feine gelbe Tropenfrucht, reife Ananas, zart nach Pfirsich, kandierte Orangenzesten, einladendes Bukett. Saftig, komplex, feine Fruchtsüße, mineralisch, ein stoffiger Speisenbegleiter, reifer gelber Apfel im Abgang, gutes Zukunftspotenzial. Peter Moser – falstaff

DER JAHRGANG

Die Weine des Jahrgangs 2019 zeigen Vielschichtigkeit, ausgewogene Säure und viel Tiefgang. Das warme Jahr mit Trockenperioden brachte eine sehr gute Traubenreife, wobei die kühlen Herbstnächte für exzellente Fruchtigkeit und gute Säurestruktur sorgten. Wir freuen uns über den guten, vollreifen Weinjahrgang!

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 2023–2033

ERNTZEITPUNKT

Ende September, 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 6,10 g/l

RESTZUCKER 4,0 g/l

FORMATE 0,75l

EAN-CODE FLASCHE

9120048501619

EAN-CODE 6ER-KARTON

9120048501626