



Birgit EICHINGER

Strass · K A M P T A L



Ried *Strasser Gaisberg* Chardonnay 2020

Weinertrag: 40hl pro Hektar

Lesezeitpunkt: Am 7. Oktober mit 19.5° KMW geerntet.

Geographische Lage und 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 Stunden vorgeklärt und mittels Hefe vergoren. Nach ca. 3 Wochen wurde mittels Kaltwasserberieselung des Edelstahl tanks die Gärung unterbrochen, um den gewünschten Restzucker zu erhalten. 5 Monate auf der Vollhefe. Ausbau im großen Holzfass.

Weinanalyse:

13,0% vol. Alkohol, 7,1‰ Säure, 2,9g/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 ideal zur asiatischen Küche.

