



Chardonnay Leithakalk 2022

CHF 33.50 | 10 cl = CHF 4.47

Dans le verre, le Chardonnay Leithakalk est d'une couleur jaune paille intense. Le nez révèle des arômes épicés et de fruits jaunes. La finesse et l'élégance sont associées à la puissance et à la souplesse en bouche. Un compagnon de repas harmonieux avec une structure magnifique et une belle minéralité.

Producteur	Weingut Kollwentz
Type d'article	Vin blanc
Pays	Autriche
Région	Burgenland
Millésime	2022
Format	75 cl
Alcool	13.5 %
Température de consommation	10° - 12°
Conservation	jusqu'en 2025
Cépages	Chardonnay
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	312762
Accord mets et vins	Veau, Volaille, Poisson, Crustacés, Pâtes



Vinification

Les raisins sains et bien mûrs sont vendangés et sélectionnés à la main. La fermentation et la maturation ont lieu pendant 7 mois sur lies dans de grands fûts en bois de chêne autrichien.

Terroir

Les versants sud et sud-est du Leithagebirge se situent entre 185 et 325 mètres d'altitude. Les sols sablonneux argileux avec du calcaire et de l'ardoise caractérisent le sous-sol.

Histoire





Le chardonnay est depuis toujours originaire du Burgenland en tant que klevner. Dans le monde entier, il produit les meilleurs vins sur les sols calcaires. Il trouve ces sols calcaires dans la Leithagebirge. L'interaction avec le climat pannonique donne un vin corsé et élégant, délicatement épicé.

