



Chardonnay Leithakalk 2022

Nel bicchiere, lo Chardonnay Leithakalk ha un colore giallo paglierino intenso. Al naso rivela aromi speziati e di frutta gialla. Finezza ed eleganza abbinata a potenza e morbidezza al palato. Un compagno armonioso per il cibo, con una struttura meravigliosa e una bella mineralità.

Produttore	Weingut Kollwentz
Categoria	Vino bianco
Paese	Austria
Regione	Burgenland
Annata	2022
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	13.5 %
Temperatura di degustazione	10° - 12°
Invecchiamento	fino a 2025
Vitigni	Chardonnay
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	312762
Adatto a	Carne di vitello, Pollame, Pesce, Crostacei, Pasta



Vinificazione

Le uve completamente mature e sane vengono raccolte e selezionate a mano. La fermentazione e la maturazione avvengono per 7 mesi sui lieviti in grandi botti di legno di rovere austriaco.

Terroir

Le pendici meridionali e sudorientali del Leithagebirge vanno da 185 a 325 m sul livello del mare. Il sottosuolo è caratterizzato da terreni sabbiosi e argillosi, con presenza di calce e ardesia.

Storia





Lo Chardonnay è sempre stato di casa nel Burgenland come Klevner. In tutto il mondo, produce i migliori vini su terreni calcarei. Questi terreni calcarei si trovano sul Leithagebirge. L'interazione con il clima pannonico si traduce in un vino corposo ed elegante, con una delicata speziatura.

