

17  58

**ESTERHÁZY**

A U S T R I A

**LEITHABERG** DAC

TRADITION - TERROIR - TIEFGANG

## 2017 *Leithaberg DAC - Chardonnay*

Österreichischer Qualitätswein, trocken

Mineralische Explosion »Made on Leithaberg« Kalk!  
*Mineralic explosion »made on Leithaberg« Limestone!*

Kostnotiz:

Helles Strohgelb. In der Nase Marille und knackige Birnenfrucht, dazu Heu und zartes Karamell, unterlegt mit Feuerstein. Am Gaumen schwarzer Pfeffer und eine rauchige Mineralik, der Fassausbau sorgt für Cremigkeit und Fülle, die herzhaft Säure für perfekten Trinkfluss. Außerordentlich langer Abgang.

*Tasting-notes:*

*Pale straw-yellow. On the nose apricot and crisp pear, paired with hay and delicate toffee, accompanied by flint stone. On the palate black pepper and a smoky minerality; creaminess and depth from maturation in large oak cask, vibrant acidity creates an elegant drinking pleasure. Eternal finish!*



Auszeichnungen/Awards	Falstaff 93 Punkte/points
Geschmacksrichtung/Wine Style	Trocken Dry
Rebsorte(n)/Variety	Chardonnay
Alter der Reben/Age of the Vines	27 Jahre 27 years old
Lage(n)/Vineyards	St. Margarethen
Bodenbeschaffenheit/Soil	sandiger Muschelkalk, Lehmboden sandy shelly limestone and loam
Lese und Ertrag/Harvest and Yields	Selektive Handlese, 50 hl/ha selective hand-harvesting, 50 hl/ha
Alkoholgehalt/Alcohol Content	13,0 % Vol.
Trinkreife/Ready to Drink	2017 - 2022
Empfohlene Trinktemperatur Suggested Serving Temperature	8 - 10° C
Vinifikation/Vinification	Handlese, ausschließliche Verwendung von Seihmost, gekühlte Gärung bei 20 - 24°C, anschließend für 6 Monate auf der Feinhefe, Gärung und Ausbau im 500-Liter Fass <i>hand-picked, exclusive use of free-run juice, cooled fermentation at 20 - 24°C with 6 months on the fine lees, fermentation and maturing in 500-l casks</i>
EAN Code	900 8743 000 739

ESTERHÁZY WEIN