



Joiser Freudshofer Leithaberg DAC 2023

Art. Nr.: 2366323

Hersteller: Anita & Hans Nittnaus, Gols

Land: Österreich

Region (Betriebssitz): Burgenland

Gebiet (Betriebssitz): Leithaberg

Jahrgang: 2023

Rebsorte: Chardonnay

Alkoholgehalt: 12,5 %

Reife: bis 2045

Bodentyp: aus der Riede Freudshofer, extrem kalkhaltige Spitzenlage in Jois am Leithagebirge

Vinifizierung/Ausbau: Händische Ernte und Selektion, Ein Tag Maischestandzeit in der Presse, Spontanvergärung, 10 Monate Ausbau auf der Vollhefe, danach auf der Feinhefe im gebrauchten 1.800 Liter Stockinger-Holzfass, unfiltriert abgefüllt

Kategorie: Weißwein

Qualitätsstufe: DAC

Geschmack: vielschichtig

Tannin: sanft

Säuregeschmack: Frisch

Säure: 5 g

Süße: Trocken

Restzucker: 1 g

Bewertung:

Falstaff: 94

Speiseempfehlung:

Fisch (Salz-/Süßwasser): Gekocht/Gedämpft

Flaschengröße: 0,75 Liter

Verschluss: Naturkork

Bio: AT-BIO-301

Einzelflaschenpreis: € 36.20

Verkostnotiz

In der Nase sehr feine komplexe Frucht, am Gaumen lebhaftes Säurespiel, mineralisch. Ein vielseitiger Speisenbegleiter zu Fisch, Geflügel, Pasta und hellem Fleisch.