

## Chardonnay Ried Schüttenberg Carnuntum DAC 2023

Art. Nr.: 2151123

**Hersteller:** Gerhard Markowitsch, Göttlesbrunn

**Land:** Österreich

**Region (Betriebssitz):** Niederösterreich

**Gebiet (Betriebssitz):** Carnuntum

**Jahrgang:** 2023

**Rebsorte:** Chardonnay

**Alkoholgehalt:** 13,3 %

**Reife:** bis 2037

**Bodentyp:** LAGE UND BODEN Ried Schüttenberg (235-245m) Mit 284 Meter ist der Schüttenberg die höchste Erhebung im Arbesthaler Hügelland. Seine Hänge laufen Richtung Süden und Westen. Die sehr warmen, südlich ausgerichteten Weinberge sind naturgemäß mit Rotweinsorten

**Vinifizierung/Ausbau:** > GÄRUNG Spontangärung in 228lt. Fässern aus französischer Eiche und Betoneiern bei 20-25°C, danach biologischer Säureabbau

**Kategorie:** Weißwein

**Qualitätsstufe:** Qualitätswein

**Geschmack:** würzig

**Tannin:** sanft

**Säuregeschmack:** Frisch

**Säure:** 5,9 g

**Süße:** Trocken

**Restzucker:** 2,1 g

**Bewertung:**

**Falstaff:** 93

**Speiseempfehlung:**

**Fisch (Salz-/Süßwasser):** Gekocht/Gedämpft

**Flaschengröße:** 0,75 Liter

**Verschluss:** Naturkork

**Bio:** AT-BIO-301



**Einzelflaschenpreis: € 36.20**

### Verkostnotiz

Ein kräftiger, sehr komplexer Burgundertyp, der nicht mit Fruchtfülle geizt, gleichzeitig aber mit salziger Mineralik und engmaschiger Textur auch für aparte Eleganz sorgt. Ein Wein, der ein langes Leben vor sich hat und immer wieder neue Schichten zeigen wird.