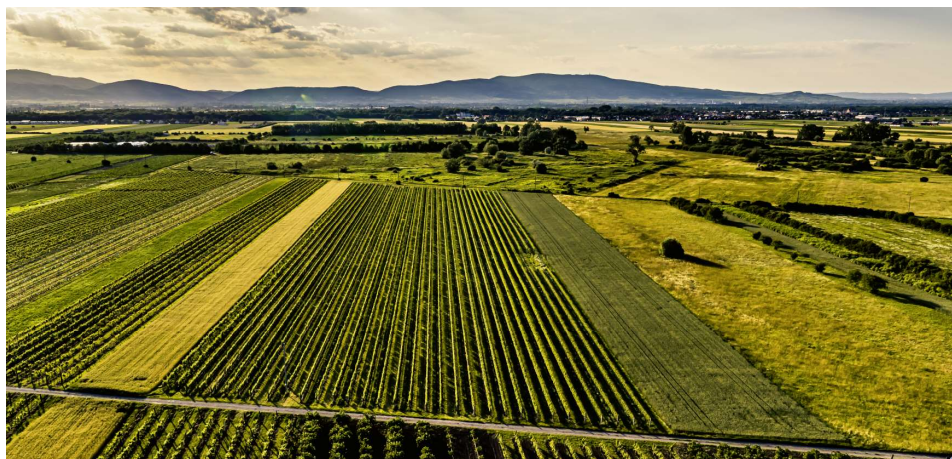


Ried Lores

Chardonnay 2020 BIO

Nicht weit von den Weingärten, aus denen viele unserer Rotweine stammen, liegt die Ried Lores. Sie ist die kühlsste Riede der Umgebung und gemeinsam mit einem Boden aus kalksteinreichen Gletscherablagerungen mit einer nährstoffreichen Schwarzerdeauflage stehen ideale Bedingungen für unsere Chardonnayreben zur Verfügung. Die Ried Lores ergibt daher einen Wein, der wohldosierte Kraft mit Eleganz und Struktur vereint.



Rebalter bis zu 35 Jahre

Boden Oberboden aus nährstoffreicher Schwarzerde, Unterboden aus kalksteinreichen Gletscherablagerungen

Erziehung Doppelter Guyot/Strecker

Ertrag 40 hl/ha

Lese 8. Oktober

Im Keller Selektive Handlese, Vergärung in kleinen Holzfässern (225l & 700l, 50% neu) und 10 monatiger Ausbau dadrin, währenddessen leichte Batonnage, vollständiger spontaner biologischer Säureabbau

Trinkreife von 2022 bis 2036

Speiseempfehlung passt sehr gut zu kräftiger gewürzten Speisen, wie zum Beispiel Cremesuppen und reichhaltigeren Speisen mit Fisch oder Krustentieren

Service Großes Burgunderglas empfohlen
Leicht gekühlt servieren bei 14 °C
Lagerung an einem dunklen Ort bei 12 °C

Aus der Presse „... Zart rauchig unterlegte Bourbonvanille, zart nach Feuerstein und Haselnuss, weiße Tropenfrucht, etwas nach Litschis. Saftig, weißer Pfirsich, zitronige Nuancen, finessenreich strukturiert... sicheres Reifepotenzial.“ Peter Moser, Falstaff, 93 Punkte



INFO-Box

Alkohol	14% vol.
Säure	6,4 g/l
Restzucker	1,4 g/l

