



## 2023 Chardonnay Leithaberg DAC

Weingut Heinrich,  
ÖSTERREICH

### Charakteristik

**Ich bin:** elegant, ausdrucksvoll, salzig

**Ich passe perfekt zu:** gebratenen Jakobsmuscheln, Perlhuhnbrust, asiatischen oder vegetarischen Gerichten

**Mein Geschmack erinnert an:** helle Blüten und gelbfleischige Frucht auf Wildkräuterwiesen

### Terroir

**Herkunft:** Leithaberg, Burgenland, Österreich

**Boden:** fossile Kalkschichten, karge Schieferböden

**Ausbau:**

- Spontane Gärung und biologischer Säureabbau
- 12 Monate Reifung in großen Eichenfässern

### Das Weingut

Gernot & Heike Heinrich setzen auf eine einfühlsame und biodynamische Bewirtschaftung, die auf einem tiefen Verständnis der Natur basiert. Der Fokus liegt auf autochthonen Rebsorten, insbesondere dem Blaufränkisch, der als Speerspitze die Grundlage für terroirgeprägte Weine bildet. Durch eine undogmatische, handwerkliche Vinifikation bleiben die Weine authentisch und ermöglichen einen klaren, unverfälschten Ausdruck ihrer Herkunft.

- **Rebfläche:** 85 ha
- **Rebsorten des Erzeugers:** Hauptsorte Blaufränkisch, Burgundersorten: Weißburgunder, Chardonnay, Grauer Burgunder, Pinot Noir
- **Weingut-Zertifizierung:** Biodynamisch nach Demeter und Respekt

#### GRUNDDATEN

<b>Rebsorte:</b>	Chardonnay
<b>Geschmack:</b>	trocken
<b>Kurzbeschreibung:</b>	geradlinig, salzig, langanhaltend mit belebender Säure
<b>Serviertemperatur:</b>	8-10 °C
<b>Verfügbare Formate:</b>	0,75l
<b>Artikel-Nr.:</b>	19 22 12

#### ANALYSEDATEN

<b>Alkohol:</b>	13,0 vol. %
<b>Säure g/l:</b>	6,3 g/l
<b>Restsüße:</b>	1,0 g/l

