

17  58

ESTERHÁZY

WEINGUT

Weingut Esterhazy

Chardonnay 2017

Österreich > Burgenland > Leithaberg DAC
Trocken, Weiß, Stillwein
Chardonnay

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. Langer Abgang.

Über uns

Die Geschichte des Weinguts beginnt mit der Errichtung eines Schlosskellers im Eisenstädter Schloss Esterhazy vor über 300 Jahren und stellt den Neubeginn der Weinproduktion im gesamten Gebiet des heutigen, nördlichen Burgenlandes dar. Die Fertigstellung des neuen Kellereigebäudes in Trausdorf im Jahre 2006 stellt den zweiten Meilenstein in der Geschichte des Weingutes dar. Über 50 Hektar wurden nach unzähligen Boden- und Standortanalysen mit den besten Rebsortenklone und Rebuterlagen bestockt.

Ausbau

Die Trauben werden sorgfältig mit der Hand gelesen und ungerabelt mit der Korbpresse gepresst. Der Traubensaft wird in 500-Liter gefüllt und vergärt dort spontan bei 20 bis 24 Grad Celsius. 80 Prozent der Fässer sind gebraucht, 20 Prozent neue Fässer kommen jedes Jahr dazu. Der Großteil davon ist Ybbstaler Eiche vom Fassbinder Stockinger. Der Wein lagert dann auf der vollen Hefe in diesen Fässern für 9 Monate. Circa 30 Prozent durchlaufen spontan die Malolaktik. In den ersten 2 Monaten wurde einmal pro Woche die Hefe aufgerührt.

Falstaff Weinguide	93 Punkte
Wine Enthusiast Points	91 Punkte

Alkohol:	13,50 %
Restzucker:	5,30 g/l
Säure:	1,00 g/l
Qualität:	DAC



vegetarisch



vegan

