



WEINGUT  
**ST. ZEHETBAUER**



## CHARDONNAY RIED STEINBERG LEITHABERG DAC 2019

Stefan Zehetbauer ist dafür bekannt, die typische Charakteristik einer Rebsorte und ihr Potenzial so authentisch wie möglich mit dem Geschmack der Herkunft zu verbinden. Ein Anspruch, der sich auch im Chardonnay Steinberg als weißen Flaggsschiffwein bestens widerspiegelt. Die Trauben dafür kommen von einem besonderen „Filetstück“ am Steinberg. Hier stehen die Reben auf mineralischem Glimmerschieferboden mit dichter Humusschicht und genießen die vorherrschenden Biotop-ähnlichen Bedingungen. Der Wein reift nach spontaner Vergärung im Edelstahltank 15 Monate auf der Feinhefe, wovon er zwölf Monate in dezent getoasteten Holzfässern aus heimischer Produktion verbringt. Im Wein bestätigen sich das erstklassige Terroir des Steinbergs und das Gespür des Winzers, dieses in die Flasche zu bringen. Im Duft animieren Zitrusfrüchte, florale Noten und stimmige Karamellanklänge. Der elegante, vitale Körper ist von einer feinen Würze und Aromen exotischer Früchte durchdrungen, die feinmineralische Säure sorgt für bestes Animo. Schon in seiner Jugend verheißt der Chardonnay Steinberg großen Genuss und verspricht zudem extensives Reifepotenzial.

*Hauptbodentyp: Glimmerschiefer*

*Lagerfähigkeit: rund 15 Jahre*

*Speisenempfehlung: Fisch und Meeresfrüchte, Gerichte mit Pilzen, Kalb*

---

**Flaschengrößen** 0,75 L / 1,5 L Magnum / 3 L Doppelmagnum

---

<b>Artikelnummer</b>	0133CH19
<b>Rebsorte</b>	Chardonnay
<b>Geschmack</b>	Trocken
<b>Alkoholgehalt</b>	14,5% Vol.
<b>Restzucker</b>	2,8 g/l
<b>Säure</b>	5,9 g/l
<b>Verschuß</b>	DIAM Kork
<b>Allergene</b>	Enthält Sulfite

**93+/100**  
A La Carte

**93/100**  
Falstaff

**92/100**  
James  
Suckling

**LEITHABERG** DAC  
TRADITION - TERROIR - TIEFGANG