Liebenstein Chardonnay 2020

Produzent

Fast ein Jahrhundert lang wurden die Trauben aus den Weingärten an die Genossenschaft Neumarkt geliefert, deren Gründungsmitglied die Familie war und die einst im alten Keller des Weinguts untergebracht war. Seit 2015 keltert Anton Felix als eigener Kellermeister unter seinem eigenen Familiennamen - unabhängig von der Genossenschaft, die inzwischen in Tramin aufgegangen ist.

Jahrgangsbericht

Der Jahrgang 2020 brachte diesem Chardonnay eine ideale Reife und Ausgewogenheit. Der Jahrgang zeichnet sich durch Präzision, Mineralität und texturelle Tiefe aus. 24 Monate auf der Hefe gereift, ist dies ein Wein mit großem Alterungspotenzial und alpiner Eleganz.

Charaktereigenschaften

Komplexe Aromen von Gewürzen, Kräutern und Rauch

feste Struktur, ausgewogene Säure, langer mineralischer Abgang.

Geräucherter Fisch, gebratenes Wurzelgemüse, Pilze

Fakten

Rebsorte	Chardonnay
Terroir	Zwei Einzellagen auf 984 - 1.312 Fuß ü.d.M. mit 30 Jahre alten Rebstöcken; dolomitische Kalkböden, mediterranes Mikroklima
Appellation	Produkt aus Italien
Vinifikation	Spontane Gärung, gefolgt von einer 24-monatigen Reifung auf der Hefe - zunächst ein Jahr lang in großen Eichenfässern, dann ein weiteres Jahr in Edelstahl - vor der weiteren Reifung in der Flasche.

Alkoholgehalt	Säuregehalt
13.5 %vol	6 g/l

Art.Nr. BL8-20

Gebinde 0,75 l