



HOFKELLEREI DES FÜRSTEN VON
LIECHTENSTEIN
SEIT
1436

Leithaberg Chardonnay 2023

"Freshness is key, as is lightness and flow, leading deep into cool, stony, pure, pale soil. The lemon length defines it all" A. Krebiehl MW Vinous

Weinbeschreibung

Intensiv strahlendes Goldgrün in der Farbe. Im Bouquet Zitronenblüten, salzig, Feuerstein und rauchige Noten mit grüner Curryblatt-Reduktion. Am Gaumen salzig, aromatisch und druckvoll, getragen von kalksteingepprägter Frische, lebendig und von enorm animierender Länge.

Am besten für sich oder zu reichhaltigen Fisch- und Fleischgerichten sowie fein-würziger Küche.

Terroir und Herkunft

Der Leithaberg Chardonnay stammt aus der wohl besten Burgunderlage in St. Margarethen. Ihr hoher Muschelkalk- und Quarzgehalt verleiht dem Wein viel Struktur, Eleganz und das gewisse Etwas. Der nahegelegene Neusiedlersee reflektiert Sonnenlicht in die sanften Hänge und sorgt so für den richtigen Reifezeitpunkt dieses Premium-Chardonnays.

Rebsorte und Weinstil

Chardonnay vom Leithaberg zählt zu den großen Weinen der Welt. Die Sorte zeigt in unserem Ausbau enormes Reifepotenzial, ist aber bereits in ihrer Jugend mineralisch-lebendig und animierend druckvoll am Gaumen. Ihr etwas neutraleres Geschmacksbild macht sie zu einem hervorragenden Speisenbegleiter.

Vinifizierung

Selektive Handlese aus biologisch bewirtschafteten Rebärten, teils spontane, sehr schonende Vergärung in 500-Liter-Tonneaus und sorgfältige Reifung für ein Jahr in den 300 Jahre alten Kellern der Hofkellerei schaffen einen Wein von einzigartiger Struktur.

Analyse

Alkohol: 13,0 %vol.

Säure: 4,2 g/l

Bewertung

93 Punkte Vinous

Wine description

Intense, radiant golden-green in color. The bouquet features lemon blossoms, salty notes, hints of fire and smoke, with a reduction of green curry leaves. On the palate, it is salty, aromatic and powerful, supported by limestone-driven freshness, lively, and with an enormously stimulating finish.

Best enjoyed on its own or with rich fish and meat dishes, as well as delicately spiced cuisine.

Terroir and origin

The Leithaberg Chardonnay comes from what is probably the best Pinot-family vineyard in Sankt Margarethen. Its high fossil limestone and quartz content gives the wine a great deal of structure, elegance, and 'that certain something'. Nearby Lake Neusiedl reflects sunlight onto the gentle slopes, ensuring that this premium Chardonnay ripens at just the right time.

Grape variety and style of wine

Chardonnay from the Leithaberg is one of the world's great wines. The variety shows enormous potential for maturation in our élevage, but is already lively with minerality and stimulatingly powerful on the palate in its youth. Its somewhat more neutral flavor profile makes it an excellent accompaniment to a wide variety of dishes.

Vinification

Selective hand-harvesting from organically cultivated vineyards, with partially spontaneous, very gentle fermentation in 500-litre tonneaus and careful aging for a year in the 300-year-old cellars of the Hofkellerei, create a wine with a distinctive structure.

Analysis

Alcohol: 13,0 %vol.

Acidity: 4,2 g/l

Rating

93 Points Vinous

