

2025

Charonnday Leithaberg DAC

Qualitätswein, Burgenland
Biologische Bewirtschaftung



Im Weingarten

Leithakalk mit Lehm und Sandeinlagerungen – organisch biologische Bewirtschaftung - sanfter Rebschnitt – Bio-Kompost

Im Keller

2-3 Stunden Maischestandzeit – 1/3 im Betonei und 2/3 im Edelstahltank vergoren – 5 Monate auf der Feinhefe

Profile und Charakter

Birne – gelber Apfel - fruchtbetont
– eleganter Gerbstoff – leicht und frisch – im Nachhall etwas salzig

Rebsorte
Chardonnay

Geschmack
trocken

Alkoholgehalt
12.5 %

Restzucker
1 g/l

Säure
5.6 g/l

Trinktemperatur
8 - 10 °C

Optimales Trinkjahr
2026 - 2029