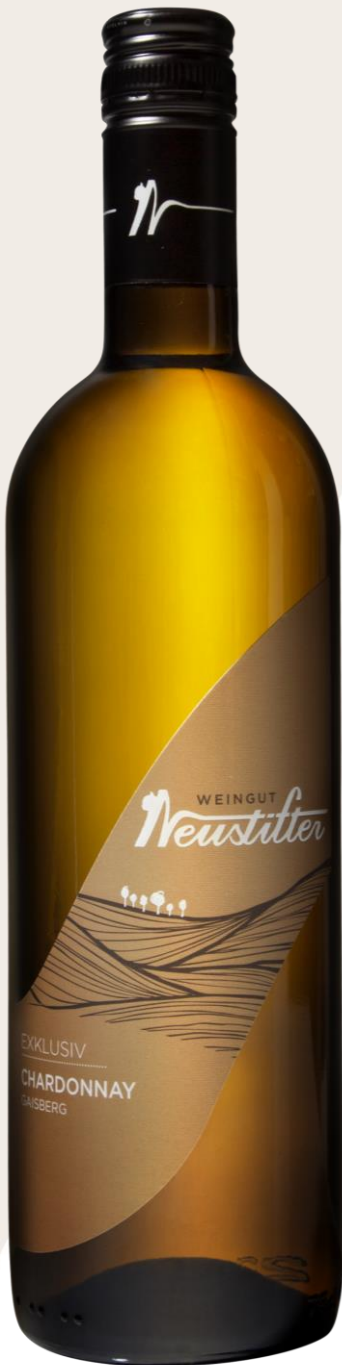


*Der milde Gaumenschmeichler!*



### LAGE

Die Weingärten der Riede „Gaisberg“ brachte die Großmutter von Winzer Karl Neustifter als sogenanntes „Heiratsgut“ mit in die Ehe. Früher als Ziegenweide genutzt, fühlen sich inzwischen auf dem tiefgründigen Lehmboden die weißen Burgunder sehr wohl.

### JAHRGANGSBESCHREIBUNG

Der trockene, kalte Winter wurde durch den wärmsten März seit jeher unterbrochen. Im April wurde es wieder besonders kühl und Frost schadete den früh ausgetriebenen Reben. Im weiteren Jahresverlauf war es sehr warm und trocken, es regnete kaum. Die extreme Trockenheit und einer der heißesten Sommer seit langem führten zu Ernteaufschlägen. Die Ernte startete sehr früh und war auch schnell eingebracht. Es ist ein gut ausgereifter und aromatischer Jahrgang, bei dem die Sortentypizität besonders hervorsteht.

### AUSBAU

Die reifen Trauben werden schonend gepresst und gekühlt vergoren. Der Ausbau erfolgt ausschließlich in Edelstahltanks. Anschließend lagert der Wein auf der Feinhefe bis zur Abfüllung im Frühjahr.

### KOSTNOTIZ

Helles Grüngelb, in der Nase frisch-fruchtig, exotischer Duft, elegante Säure, leichte Fruchtsüße, mild im Abgang

Rebsorte(n)	Chardonnay
Alkohol	13,0 %
Säure	5,9 g/l
Restzucker	6,1 g/l - trocken
Trinkreife	2018-2022
Speisenempfehlung	zu üppigen Fleisch- und Geflügelgerichten