

Chardonnay Leithaberg DAC trocken

Region	Burgenland
Erzeuger	Weingut Gernot Heinrich - Burgenland
Alkoholgehalt	13 % vol.
Rebsorte(n)	Chardonnay
Bestell-Nr.	OBL020121

Intensiver, ruhiger, balancierter Chardonnay vom Schiefer und Kalk des Leithabergs

Von Jahr zu Jahr hat man das Gefühl, dass die Weine von Gernot und Heike Heinrich noch eigenständiger, noch charaktvoller und noch präziser werden. So wünscht man sich das natürlich auch; denn es kommt mit jedem Jahr doch mehr Erfahrung hinzu. In manchen Weingütern aber – und so ist es bei Heinrich – wirken die Weine wie Kinder, die man beim Aufwachsen und bei der Herausbildung ihrer Persönlichkeit begleitet. Das ist auch beim „Chardonnay Leithaberg DAC“ der Fall, dessen Frucht aus Lagen vom östlichen Hang des Berges stammt, namentlich aus den Lagen Spiegel, Kirchberg und Alter Berg in Winden sowie Fügler in Jois. Hinzu kommen Trauben aus den Lagen Edelgraben und Zwergsbreiten in Breitenbrunn. Die Weingärten werden bei den Heinrichs alle nach biodynamischen Richtlinien bewirtschaftet. Der Chardonnay wurde Mitte September von Hand gelesen und selektiert, dann einige Stunden auf der Maische belassen, langsam als Ganztrauben gepresst und spontan vergoren. Alle Weine der Heinrichs durchlaufen einen biologischen Säureabbau. Danach folgte ein zehn Monate wählender Ausbau auf der natürlichen Hefe im großen Fuder. Der 2021er „Chardonnay Leithaberg DAC“ ist noch so jung, dass er eine Karaffe erhalten sollte, um Luft zu ziehen, und im Idealfall dann auch Burgundergläser, um sich voll entfalten zu können. Dann kann man sein breites Aromenspektrum genießen, das von Kamille und Butterblumen über Heu und weißen Tee hin zu Salzzitronen und Austernschalen, knackigen Birnen und weißen Pfirsichen reicht. Begleitet wird all das von ein wenig Hafer und einem



Kontrollstelle: AT-BIO-402



Hauch von Holz, von Rauch und Vanille. Am Gaumen beeindruckt uns zunächst die Seidigkeit der Textur, die durch die leicht verlängerte Maischestandzeit auch ein wenig Gerbstoff bietet und zudem durch den Ausbau auf der Hefe auch eine angenehme Cremigkeit. Dann aber setzt die Säure ein, die sich ausgesprochen lebendig zeigt und sich mit leicht herben, salzigen und kräutrigen Aspekten verbindet. So wird der Wein am Gaumen immer tonischer und tonischer, tiefer und eigenständiger. Das ist Chardonnay auf hohem Niveau, dabei unverwechselbar und von herausragender Balance!

Trinkempfehlung: Jetzt trinken, idealerweise aber eher ab 2024 und dann die nächsten Jahre bis 2034.

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	9 mg/l
Restzucker	1 g/l	Schwefelige Säure (gesamt)	29 mg/l
Gesamtsäure	7 g/l	Analysedatum	k.A.

Pinard de Picard GmbH & Co. KG
Campus Nobel
Alfred-Nobel-Allee 28
66793 Saarwellingen

Tel.: 0049 / 6838 / 97950 - 0
Fax: 0049 / 6838 / 97950 - 30
E-Mail: info@pinard.de

HRA Saarbrücken 8806,
persönlich haftende Gesellschafterin:
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH,
HRB Saarbrücken 26594

Deutsche Bank AG
IBAN: DE61 5907 0070 0055 6019 00
Swift/ BIC: DEUTDE33HAN33

USt-IdNr.: DE 811881107
Biozertifiziert: DE-ÖKO-003

<https://www.pinard.de>

Geschäftsführer:
Ralf Zimmermann, Martin Lehnen

Kreissparkasse Saarlouis
IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45
Swift/BIC: KRSAD333