



Freudshofer^{DAC} 2013. Brillanter Solist.

Die handgelesenen Trauben für diesen schön mineralischen Chardonnay stammen aus dem 0,4 ha großen „Filetstück“ des Freudshofer. Einer stark kalkhaltigen Spitzenlage in Jois am Leithagebirge, die durch ihre günstige Sonnenexposition geradezu geschaffen für den Chardonnay ist.

Sehr feine komplexe Frucht, am Gaumen lebhaftes Säurespiel, mineralisch.

Mit 9° bis 11° Trinktemperatur am schönsten. Ein vielseitiger Speisenbegleiter zu Fisch, Geflügel, Pasta und hellem Fleisch.

Zusammensetzung:
100 % Chardonnay

Alkohol / Säure / Restzucker:
14,0 / 6,4 / 3,3

Vinifikation:
Händische Ernte und Selektion,
Spontanvergärung, 18 Monate
Ausbau in 800 Liter Holzfässern

Lese:
dritte Septemberwoche 2014

Füllung:
22. April 2015

Haltbarkeit:
15 bis 20 Jahre

Formate / Auflage:
0,75 l / 1.900



AT-BIO-402
Österreich-Landwirtschaft



2013 war ein Jahr der Extreme, das dank der anhaltenden Schneedecke relativ kühl begann. Das Frühjahr, in dem die Blüte spät einsetzte, zeigte sich feucht bis fast schlagartig eine anhaltende Trocken- und Hitzeperiode begann, die im Hitzerekord von 41°C im September gipfelte. Die Lese erfolgte relativ spät und zog sich bis in den Oktober. Die Weine dieses Jahres sind voll mit schöner Frucht und animierender Säure.

ANITA **NITTAUS** HANS

WEINGUT ANITA & HANS NITTAUS - UNTERE HAUPTSTR. 49 - 7122 GOLS - FON: 021 73/2248 - FAX: -20 - WWW.NITTAUS.AT