



## Freudshofer<sup>DAC</sup> 2016. Brillanter Solist.

Die handgelesenen Trauben für diesen schön mineralischen Chardonnay stammen aus der Riede Freudshofer. Einer extrem 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:*  
12,4 / 5,2 / 1,3

*Vinifikation:*  
Händische Ernte und Selektion,  
Spontanvergärung, 15 Monate  
Ausbau in 800 Liter Holzfässern

*Lese:*  
9. September 2016

*Füllung:*  
28. August 2017

*Haltbarkeit:*  
> 10 Jahre

*Formate / Auflage:*  
0,75 l / 2.000



AT-BIO-402  
Österreich-Landwirtschaft



*2016 begann sehr schwierig, erbrachte zu guter Letzt aber sehr ordentliche Qualitäten. Den Beginn machte ein katastrophaler Spätfrost, der gebietsweise zu argen Ernteausfällen führte. Dem folgte ein nasskühler Sommer, der den Winzer durch die stetige Gefahr von Pilzinfektionen immer in Atem hielt. Dafür war die Wasserversorgung der Rebstöcke optimal, sodass die Trauben den Reiferückstand in einem perfekten, fast schon zu heißen September komplett aufholen und zu sehr schöner Qualität ausreifen konnten. Somit gilt für 2016: „Ende gut, alles gut!“*

ANITA **NITTAUS** HANS