

WEINGUT  
**STEIN  
SCHADEN**  
SEIT ✕ 1564

2021  
**CHARDONNAY**



Das kühle Tal des Kampflusses und die frischen Winde des Manhartsbergs prägen diesen ausdrucksvollen Chardonnay. Auf Lehm- und Lössterrassen gewachsen, bringt er eine cremige Reife und Aromatik ins Glas. Ein Wein, der auch für längere Lagerung die richtige Wahl ist.

**REGION** Niederösterreich, AUSTRIA

**WEINJAHR 2021** Das Jahr startete eher wechselhaft und es blieb bis in den späten Mai hinein relativ kühl. Somit wurden der Austrieb und die Reblüte im Vergleich zu den vorhergehenden Weinjahren hinausgezögert. Nach einem ebenfalls wechselhaften Sommer folgte ein wunderbarer September, der uns – und vor allem den Trauben – kühle Nächte und sonnige Tage brachte. Perfekt, um die Aromen in den Beeren ausreifen zu lassen. Die Hauptlese begann Anfang Oktober und dauerte bis in den November hinein. Das Ergebnis: klassisch-aromatische Weine mit Körper und gleichzeitig reifer kerniger Säure.

**VINIFIKATION** Die Trauben werden besonders schonend gepresst und die Vergärung erfolgt in Stahltanks - 30% werden in 500l Eichenfässer vergoren. Die anschließende mehrmonatige Lagerung auf der Feinhefe brachten eine cremige Reife und Aromatik.

**KOSTNOTIZ** Geradlinige Frucht, Zitronen-PEZ, Aranzini; straff, puristische Aromatik, Limetten, süß und salzig, zitronige Säure, mineralische Struktur, kreibiger Grip, enorme Spannung, perfekt für Meeresfrüchte.  
*[Kostnotiz Wein Guide Weiss 2021]*

**ANALYSEWERTE & SONSTIGES**

Alkohol: 13,0 Vol.% • Säure: 7,9 g/l • Restzucker: trocken, 7,6 g/l  
Enthält Sulfite  
Empfohlene Trinktemperatur: 8 - 10°C  
Trinkreife: 1 bis 5 Jahre

**PASST ZU** Kalb, Rind, Schwein, Gänseleber, Asiatische Küche

**TERROIR COLLECTION**

*Die Essenz der Region: Die Kraft des Bodens, die Dynamik des Klimas und die Individualität jedes Jahrgangs prägen den Charakter dieser Weine.*