**chardonnay 2014**

**weingärten & böden**: raga in raiding. südwesthang mit umgebenden wald. die deutlichen temperaturunterschiede zwischen tag und nacht prägen die stilistik der weine. schwerer lehmboden mit hohem kalkgehalt, vereinzelt löss- bzw. sandeinlagen, gute wasserspeicherkapazität.

rakitsch in horitschon. schwerer lehmboden mit hohem kalkgehalt auf flacher ebene.

**weingartenbearbeitung**: jede zeile begrünt (natürliche begrünung), händische laubarbeiten, hohe, luftige laubwand, geringer pflanzenschutzeinsatz, nützlingsfördernd.

**seehöhe**: 200 - 300 meter

**rebstöcke**: ca. 20 jahre

**ernte**: 11.september 2014 **ertrag**: 48hl / ha

**vinifizierung**: handernte mit 15kg kisten, händische sortierung vor verarbeitung,

12 stündige mazeration vor pressung, temperaturgeregelte gärung im edelstahlbehälter. lagerung auf der feinhefe für 2 monate.

**ausbau**: edelstahlfass

**alkohol**: 12,0 %vol.

**trinktemperatur**: 8 bis 10°C

**lagerfähigkeit**: bis 2017

bei optimaler lagerung (10 – 15°C, luftfeuchtigkeit: 70%)

strahlend hellgelb, fruchtbetont, mit frischer frucht, zitronenzesten, reife marille, gelbe ananas und feiner duftigkeit, pikante säure,leichtfüßig, lebendig, am gaumen fruchtsüß ausklingend. viel trinkfluss, für die terasse, zu fisch und flusskrebsen, salaten, asiatisch angehauchter küche,fingerfood….