

# Ried GRASSNITZBERG Chardonnay 2020



WEINGUT  
**PRIMUS**  
AM GRASSNITZBERG  
Brüder  
PRIMUS POLZ



**HERKUNFT:** RIEDENWEIN SÜDSTEIERMARK DAC



## **RIED GRASSNITZBERG**

Die Lage Grassnitzberg wird von tertiären Meeressanden mit einem Muschelkalk - Verwitterungsuntergrund mit bis zu 14 Millionen Jahre alten sandig-lehmigen Meeresablagerungen geprägt. Die Reben wachsen hier auf Korallenkalk, Muschelkalk und kalkhaltigem Mergel. Die Weine aus diesem Terrois behalten auch bei sehr hoher Traubenreife, zusätzlich zu ihrer vielschichtigen Aromatik und Mineralität, ihre Eleganz und Frische.

**BODEN:** Muschelkalk, Korallenkalk, Kalkmergel

**AUSRICHTUNG:** Ost- Südost

**HÖHENLAGE:** 350 - 420 Meter

**NEIGUNG:** 35%

**VINIFIKATION:** Späte und selektive Handlese.

Kurze Maischestandzeit, schonende Pressung. Vergärung im großen Holz. Nach der Gärung Reifung auf der Hefe für 16 Monate.

Alk.: 13,5% vol

Säure: 5,6 g/l

Restzucker: 2,2 g/l

Enthält Sulfite

**TRINKREIFE:** mindestens 2025

**VERSCHLUSSTYP:** Schraubverschluss

**AUSZEICHNUNGEN:** James Suckling (USA): 93 Punkte, Falstaff: 91 Punkte, A La Carte: 91 Punkte, Vinaria: 3 Sterne

**WEINBESCHREIBUNG:** Die liebliche Nase von Gelb-Grapefruit-Coulis mit einem Hauch von Rauch durch langen Hefekontakt zieht Sie in diesen großzügigen Chardonnay, der gleichzeitig saftig und cremig ist. Dann baut sich die kalkige Mineralität im langen, eher imposanten Abgang auf.