

WEINGUT  
**STEIN  
SCHADEN**  
SEIT ✕ 1564

2020  
**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 2020** Das Jahr begann mit einem extrem trockenen Winter, gefolgt von einem ebensolchen Frühjahr. Mai war der Wendepunkt, Regen setzte ein. Das ganze restliche Jahr über wurde die Natur mit außergewöhnlich viel Niederschlag belohnt, besonders für unsere Junganlagen war das ein Segen! Zwischendurch gab es ein paar kurze heiße Phasen, die regelmäßig von Regentagen unterbrochen wurden. Die Ernte erfolgte wieder zu gewohnten Zeiten, nicht so früh wie die letzten Jahre. Jahrgang 2020 ist ein klassisch österreichischer Jahrgang mit einer sehr schönen Fruchtigkeit, gestärkt von einer reifen Säure. Ein Jahrgang mit ausgeprägter Sortentypizität und viel Mineralität.

**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: 12,5 Vol.% • Säure: 6,6 g/l • Restzucker: trocken, 5,2 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.*