



CHABLO 2024

Der Name **CHABLO** (burgundische Stilistik) nimmt Bezug auf die Kultur und Weinbaugeschichte des heutigen Burgenlandes. Diese wurde maßgeblich im Mittelalter von Zisterziensermönchen aus der Burgund beeinflusst.

Weißwein aus widerstandsfähigen Rebsorten (PIWI), die aus einem einzigen Traubenkern neu geboren wurden. PIWI Sorten weisen eine hohe Widerstandsfähigkeit gegenüber Pilzkrankheiten, wie Botrytis oder dem falschen und echten Mehltau auf.

Boden und Lage	Schieferboden, Leithaberg
Alter der Reben	10 - 20 Jahre
Erntezeit	im August 2024, die Ernte erfolgt ausschließlich von Hand und selektiv
Bewirtschaftung	Biodiversität ist wichtig für die Stärkung der natürlichen Kräfte. Zwischen unseren Reben findet sich eine reichhaltige Vielfalt an Blühpflanzen und Insekten, sowie Kirsch-, Pfirsich- und Mandelbäume.
Gärung und Ausbau	Vergärung in kleinen, alten Eichenfässern und Lagerung auf der Feinhefe.
Alkohol	12,5 % Vol.
Restzucker	4,5 g/l
Säure	6,0 g/l
Beschreibung	zartes Weißgold in der Farbe, Aromen von Birnen und reifen Orangen mit Anklängen von Grapefruit und Citrus, vollmundig und mild.
Lagerpotential	8 bis 12 Jahre
Speisenempfehlung	Pasta, Geflügel, Fisch, Salate
Trinktemperatur	Wir empfehlen 10 - 12 Grad C für eine optimale Entfaltung der feinen Aromen.