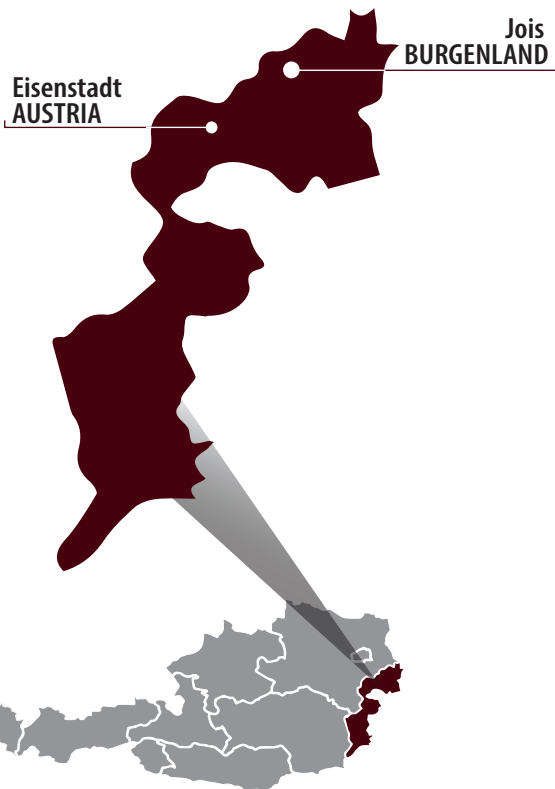


MARTIN PASLER LEITHABERG 2019

Chardonnay

martinpasler •



Tipo de Cuerpo

VINÍCOLA

La bodega está situada en el municipio de Jois, en la región vinícola de Burgenland, Neusiedlersee (Austria). La familia se dedica a la viticultura desde el siglo XVII. Martin Pasler se hizo cargo del negocio de sus padres en 1994, tras años de aprendizaje y viajes por las principales bodegas de Alemania, Francia y Australia. Los viñedos cubren 11 hectáreas de vides, algunas de las cuales tienen 80 años. Se cultivan las variedades de vino tinto Blaufränkisch, Zweigelt y Cabernet Sauvignon, así como las variedades de vino blanco Welschriesling, Grüner Veltliner, Chardonnay, Pinot Blanc, Goldburger y Neuburger.

Cada año se producen unas 70.000 botellas de vino.

NOTAS DE CATA

Color amarillo pajizo de ligero a medio, aromas de membrillo tierno, albaricoque, recordando a un bosque primaveral, con un céfiro de vainilla. En boca es frutal con cremosidad sedosa y un final de mineralidad. Maridaje ideal con Pescado, Aves, chicharon verde etc., con salsa de mantequilla y quesos tipo chantal.



Vinícola / Enólogo:

Martin Pasler



Grados de Alcohol:

13.5% Alc.



Cépage:

Chardonnay



Temperatura de Consumo:

10-12°C.



Vinificación:

Prensa lenta de racimos enteros, fermentación 7 meses en barriles de Madera sur lie, crianza por 12 meses en tanques de acero.