

2021 Chardonnay »Sinner«

Weingut Prieler, Schützen im Gebirge



WEINBEISSER

Egon Mark
Dipl. Sommelier, Weinakademiker

Die Weinbaugemeinde liegt im burgenländischen Weinbaugebiet Leithaberg DAC, westlich des Neusiedlersees. Das Gebiet war früher als „Neusiedlersee-Hügelland“ bekannt.

Seit dem Jahrgang 2008 können dort die Rotweine und seit 2009 auch Weißweine die Gebietsbezeichnung „Leithaberg DAC“ tragen. Allerdings nicht für alle Rebsorten. Bei den Weißen sind es Weißburgunder (Pinot Blanc), Chardonnay, Neuburger, Grüner Veltliner und/oder eine Cuvée aus diesen Sorten. Bei den Rotweinen ist es ein fast reiner Blaufränkischer. St. Laurent, Zweigelt und/oder Blauburgunder können mitverwendet werden. Ein Chardonnay ist meine heutige Weinempfehlung, der hier im pannonischen Klima hervorragend gedeiht.

Das Weingut Prieler bewirtschaftet etwa 22 Hektar Weingärten, vielfach in besten Lagen. Dabei

sind es rund 40 Prozent Weiß- und 60 Prozent Rotweine. „Wein ist Poesie in Flaschen“ lautet die Philosophie des burgenländischen Familienweingutes, das auch schon mit dem Titel „Winzer des Jahres“ ausgezeichnet wurde. Georg Prieler, der junge Önologe mit Auslandserfahrung, leitet nunmehr seit etlichen Jahren den BIO-Betrieb.

Für den Chardonnay werden nur die gut gereiften Trauben gelesen. Der Most bleibt lange in Kontakt mit den Schalen, um die Vielfalt der Aromen zu gewinnen. Die Vergärung und die Reifung folgt auf der Feinhefe im Edelstahl-tank.

Der aktuelle Wein zeigt sich in einem strahlenden, hellen Gelb mit grünlichen Reflexen. Die Nase erkennt den feinen Duft von Äpfeln und anderen Früchten. Im Geschmack trocken, mit feiner Fruchtsäure. Sehr vollmundig und mit feinnussigem Geschmack.

Der Chardonnay ist ein vielfacher Speisenbegleiter. Passend zu kalten Vorspeisen genauso, wie zu Nudelgerichten mit hellem, cremigen Saucen. Und natürlich auch zu verschiedenen Fischgerichten und Speisen aus hellem Fleisch.

Derzeit im Angebot bei VINORAMA zum **Preis von € 11,36** ab 6 Flaschen.

