



CHARDONNAY GRAND SELECT 2017



Jahrgang: Einem eher kühleren Winter folgte ein sehr milder März, der zu einem gefährlich frühen Austrieb führte. Allerdings zeigte sich dafür der April unterdurchschnittlich kühl, sodass der Austrieb sehr langsam ablief, leider auch wieder mit leichten Frostschäden bei den empfindlichen Sorten Chardonnay und Zweigelt, allerdings deutlich geringer als im Frostjahr 2016. Der erstmalige Einsatz von abbrennenden Strohballen half hier sicherlich die Schäden in Grenzen zu halten. Der Mai und ebenso der Juni zeigten sich in einer fröhlichen Freundlichkeit und sorgten für eine problemlose Blüte in der

ersten Junihälfte. Die Niederschläge waren allerdings rar und wenig ausgiebig und so kamen wir in einen eher heißeren Sommer mit weiterhin wenig Regen. Gelegentliche Gewitter retteten die Reben durch den Sommer, der als der Drittheiße seit Beginn der Aufzeichnungen in die Geschichte eingeht. Ein früher Erntebeginn in den ersten Septembertagen war notwendig, um die Säure und Frische der Weine zu erhalten, denn dies erschien uns besonders wichtig. Der September zeigte sich allerdings ungewohnt kühl mit einigen stärkeren Niederschlägen, die sich erfreulicherweise sehr positiv auf die Reben auswirkten, ebenso auf die Qualität der Trauben. Die Ernte wurde dadurch viel mehr auseinandergezogen und endete gegen Mitte Oktober mit sehr hohen Qualitäten sowohl bei Weißwein, als auch bei Rotwein, bei den leichteren Weinen, sowie bei den gehaltvollen Lagenweinen. Der Jahrgang 2017 glänzt mit intensiver Frucht, reifer Säure und zeigt sich aufgrund der früheren Ernte nicht so üppig wie erwartet, sondern sehr elegant mit viel Trinkfreudigkeit.

Boden: Die Trauben vom Chardonnay Grand Select 2017 stammen ausschließlich von den Lagen des Wiener Bisamberges, genau von den zwei ältesten und besten Chardonnay Weingärten des Weingutes in der Ried Breiten und der Ried Kritschen. Beide Weingärten sind etwa 40 Jahre alt, ergeben von natur aus nur mehr sehr geringe Erträge und die Böden bestehen aus leichtem, sandigem Löß auf massivem Kalkstein im Untergrund. Wie alle Weingärten befinden sich auch diese seit 2008 in der Umstellung zur biologischen Landwirtschaft.

Weingarten und Keller: Nach sorgfältiger Traubenselektion durch Handlese im Bereich Mitte Oktober und einem peniblen Aussortieren von Botrytis, werden die gesunden Trauben schonend gerebelt und nach etwa 4 Stunden Maischestandzeit mit einer pneumatischen Presse vorsichtig abgepreßt. Der Saft gärt kurz im Stahltank an und wird dann in 60% neue und 40% gebrauchte Barriques zur Vergärung umgezogen. Es werden ausschließlich Fässer bester Qualität von französischer Eiche verwendet, deren Holz nicht gesägt, sondern gespalten wurde. Nach der Gärung erfolgt der malolaktische Säureabbau und der Wein wird alle 2 bis 3 Wochen umgerührt, damit die Hefe wieder in Schwebelage kommt. Nach der Malolaktik kommen die Fässer in den Keller und werden bei niedrigeren Temperaturen weitergelagert und auch weitergerührt. Nach insgesamt 20 Monaten wurde der Wein von den Fässern gezogen und zusammengestellt und nach weiteren 6 Wochen ohne Filtration in Flaschen abgefüllt.

Weinbeschreibung: Feine reife Tropfenfrucht, ein Hauch von Pfirsich, ein Hauch von Nougat, mineralischer Touch unterlegt, ein Hauch von Karamell. Am Gaumen ein Hauch von Bourbonvanille und Pfirsich, attraktives Bukett. Komplex, elegant, engmaschig, feine weiße Apfelfrucht, angenehme Holzstütze, nahtlos, anhaltend, großes Zukunftspotential.

Technische Daten: 13,5 % Vol., 4,9 g/l Säure, 2,4 g/l Zucker