



Chardonnay 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 Select 2017 stammen ausschließlich von den Lagen des Wiener Bisamberges und alle Weingärten befinden sich in einem vernünftigen Alter zwischen 25 und 40 Jahren. Die Böden am Bisamberg bestehen aus leichtem, sandigem Löß auf massivem Kalkstein im Untergrund und betonen damit sehr gut die zitrischen Aromen, die gepaart mit dem moderaten Holzeinsatz für eine ausgewogene Fruchtbalance sorgen.

Weingarten und Keller: Nach sorgfältiger Traubenselektion durch Handlese und einem peniblen Aussortieren von Botrytis, wurden die gesunden Trauben schonend gerebelt und nach etwa 3 Stunden Maischestandzeit mit einer pneumatischen Presse vorsichtig abgepreßt. Die Vergärung erfolgte zu 75% in Barriques mit etwa 30% Neuholzteile. Danach wurde die malolaktische Gärung durchgeführt und in etwa 14-tägigem Rhythmus die Hefe aufgerührt. Nach 15 Monaten Lagerzeit in den Fässern wurde der Wein zusammengestellt und im Februar 2019 in Flaschen gefüllt.

Weinbeschreibung: Der Wein beginnt in der Nase mit einer attraktiven Steinobstnote, mit Nougat unterlegt, etwas Papaya und Orangenzesten. Am Gaumen stoffig, zartes Karamell, feine Säurestruktur, rund und harmonisch, elegant und bereits sehr trinkanimierend, ein vielseitiger Speisenbegleiter mit gutem Reifepotenzial. Harmonisierend zu Gerichten wie zum Rahmschnitzel, Wild und Pilzgerichten.

Technische Daten: 13,0 % Vol., 5,0/l Säure, 1,3 g/l Zucker

