



Wiener Chardonnay Classic 2018



Jahrgang: Nach einem langen und vor allem im Finale sehr kalten Winter folgte binnen kurzer Zeit ein extremer Temperaturanstieg mit sehr schnellem Austrieb der Reben und ungewöhnlich hohen Frühlingstemperaturen bis über 30 Grad. Darauf folgte eine der frühesten Reblüten aller Zeiten, die in manchen Weingärten bereits Ende Mai abgeschlossen war. Ausgiebige Niederschläge im Juni brachten die Weingärten gut versorgt in einen heißen und zunehmend trockenen Sommer. Bereits gegen Ende Juli wurden die ersten Beeren weich und die Verfärbung bei den Rotweinsorten begann, ein untrügliches Zeichen, dass wir mit einer besonders frühen Ernte zu rechnen hatten. Diese startete dann tatsächlich ungewöhnlich früh, ab dem 20. August wurden die ersten Trauben für die Basisweine geerntet, aber auch Chardonnay's und Pinot Noirs für die Prestigelinien Select und Grand Select waren bald an der Reihe. Die Entscheidungen über den Erntezeitpunkt waren in diesem Jahrgang mit Sicherheit besonders wichtig und von Weingarten zu Weingarten besonders individuell und unsere hervorragende Ausstattung mit Kühltechnik im gesamten Weingutsbereich war bei der Ernte 2018 geradezu essentiell. Der Jahrgang 2018 zeigt sich mit sehr feinen, ausgewogenen und saftig-trinkfreudigen Weißweinen und besonders gut strukturierten tief-dunklen, würzig-fruchtigen Rotweinen, in allen Fällen mit sehr hohem Lagerpotential. Außergewöhnliche Reife und makelloser Gesundheitszustand der Trauben sprechen für einen überdurchschnittlichen Jahrgang.

Boden: Die Trauben vom Chardonnay Classic 2018 stammen fast ausschließlich von den Lagen des Wiener Bisamberges, ein einziger kleiner Weingarten befindet sich am Nußberg. Alle Weingärten befinden sich in einem vernünftigen Alter zwischen 20 und 30 Jahren. Die Böden am Bisamberg bestehen aus leichtem, sandigem Löß auf massivem Kalkstein im Untergrund und der Nußberg besteht hauptsächlich aus Muschelkalkverwitterungsboden, ebenfalls auf massivem Kalkstein.

Weingarten und Keller: Nach sorgfältiger Traubenselektion durch Handlese im Bereich Mitte September werden die gesunden Trauben schonend gerebelt und nach etwa 3 Stunden Maischestandzeit mit einer pneumatischen Presse vorsichtig abgepreßt. Die Vergärung erfolgte zu 80% im Stahltank und zu 20% in vielfach gebrauchten, großen Fäßern von französischer und slawonischer Eiche. Der Stahltankteil ist besonders wertbestimmend für diesen Wein, wollen wir doch eine möglichst intensive Frucht und selbstverständlich entfällt die malolaktische Gärung, um die Säure nicht zu stark zu vermindern. Nach relativ kurzer Lagerzeit im Gebinde wird der Wein zusammengestellt und in Flaschen abgefüllt.

Weinbeschreibung: Der Wein beginnt in der Nase mit verspielten Zitrusaromen, schwarzer Johannisbeere, etwas Steinobst und eine feine Kräuternote. Am Gaumen stoffig mit feiner Säurestruktur, rund und harmonisch, elegant und bereits sehr trinkanimierend, ein vielseitiger Speisenbegleiter, besonders passend zu leichten Fischgerichten und Meerestieren.

Technische Daten: 12,5 % Vol., 6,3 g/l Säure, 1,0 g/l Zucker

