



## Wiener Chardonnay 2019



**Jahrgang:** Nach der frühesten Lese aller Zeiten letztes Jahr, fand die Lese im Jahr 2019 wieder zum gewohnten Zeitpunkt statt. Das Wetter zeigte sich von seiner besten Seite und die Lese konnte in aller Ruhe von Statten gehen. Das Jahr 2019 war ein sehr warmes Jahr mit einigen Trockenperioden und sorgte für eine gute Traubenreife. Die kühlen Nächte im Herbst brachten dann noch die nötige Fruchtigkeit und Säure.

In den ersten Monaten des Jahres war es überdurchschnittlich mild und trocken. Die Reblüte setzte ungefähr 10 Tage später als gewöhnlich ein. Darauf folgte der heißeste und trockenste Juni aller Zeiten. Hitzewellen und schwere Gewitter prägten die Sommermonate 2019, doch von Hagelschäden blieben wir zum Glück verschont. Durch die guten Voraussetzungen und Wetterbedingungen waren wir Mitte Oktober mit der Lese fertig. Wir konnten hervorragende Qualitäten in einer etwas geringeren Menge als im letzten Jahr verzeichnen. Die Weine die wir uns erwarten konnten sind fein, sortentypisch und mit eingebundener Säurestruktur, sowie einer guten Trinkbarkeit.

**Boden:** Die Trauben vom Chardonnay Classic 2019 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:** 13,0 % Vol., 6,3 g/l Säure, 1,0 g/l Zucker

