

Chardonnay select 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 Select 2018 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% Neuholzanteil. 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 Rahmschnitzl, Wild und Pilzgerichten.

Technische Daten: 13,5 % Vol., 5,3g/l Säure, 1,6 g/l Zucker