



## CHARDONNAY GRAND 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 Grand Select 2018 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., 5,7 g/l Säure, 1,3 g/l Zucker

Weingut Wieninger A-1210 Wien Stammersdorfer Strasse 31 [www.wieninger.at](http://www.wieninger.at)  
Tel +43 1 290 10 12 [wieningut@wieninger.at](mailto:wieningut@wieninger.at)



[www.premiurestates.at](http://www.premiurestates.at)