



## CHARDONNAY GRAND SELECT 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 Grand Select 2019 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