



Chardonnay Grand Select 2020

Jahrgang: Das Jahr 2020 begann mit einem außergewöhnlich trockenen Winter, weshalb die üblichen Wasserreserven nicht aufgebaut wurden. Glücklicherweise gab es weder Spätfrost noch dauerhafte Probleme aufgrund der zuerst geringen Wasservorräte. Der späte Frühlingsbeginn sorgte für ausgeglichene Niederschläge bei mittleren bis wärmeren Temperaturen. Der insgesamt sehr angenehme Sommer für die Reben förderte die Entwicklung intensiverer Fruchtnoten in den Trauben. Da sich auch der September von seiner besten Seite zeigte, begann die Lese wieder früher. Auffällig war, dass der Bisamberg mit seinen Lössböden deutlich früher reif war als der Nussberg mit seinen schweren Muschelkalk- und Urgesteinsböden. Plötzlich war der herrliche Spätsommer vorbei, kühle

Temperaturen, Regen und zäher Frühnebel erschwerten die Ernte. Glücklicherweise waren die Trauben nun in einem so hohen physiologischen Reifezustand, dass der Regen und der feuchte Nebel die Qualität nicht mehr beeinträchtigen konnten. Ende Oktober warteten wir oft tagelang, um mit der Ernte fortzufahren. Erst Mitte November waren wir fertig, so spät wie schon lange nicht mehr. Der 2020er scheint überraschend ausgewogen und von hoher Qualität, mit einer Eleganz, die wir vor der Ernte nicht erwartet hätten.

Boden: Die Trauben für diesen Wein 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 und ergeben von natur aus nur mehr sehr geringe Erträge. Die Böden bestehen aus leichtem, sandigem Löß auf massivem Kalkstein im Untergrund. Wie alle Weingärten wird auch dieser seit 2008 biodynamisch bewirtschaftet.

Weingarten und Keller: Nach sorgfältiger Traubenselektion durch Handlese 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 umgezogen. Dafür werden 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 22 Monaten wurde der Wein von den Fässern gezogen und zusammengestellt und nach weiteren 6 Wochen ohne Filtration in Flaschen abgefüllt.

Weinbeschreibung: Ein sehr komplexes Bouquet mit weichen Nougat- und Kokosnoten, einem Hauch von feiner Orange und zarten Steinobsttönen sowie einem angenehmen Kräuter- und Gewürzausdruck. Braucht etwas Luft. Am Gaumen ist er engmaschig und harmonisch mit einer cremigen Textur, feinen Schokoladen- und Zitruston. Sehr ausgewogen, gute Länge. Ausgezeichnetes Alterungspotenzial.

Technische Daten: 14,0 % Vol., 5,2 g/l Säure, 1,4 g/l Zucker