



Wiener Chardonnay 2022



Jahrgang: Einem besonders langen Winter folgte ein später Austrieb und ein sommerliches Frühjahr, wobei der Austrieb der Reben besonders schnell erfolgte. Die Blüte war dann doch wieder früh, gegen Mitte Juni, und begleitet von tollem Wetter. Der Sommer war dann besonders sonnig und trocken, sodass sich gegen Ende Juli erste kleine Trockenschäden bei Junganlagen zeigten. Der August begann dann ähnlich der Saison 2021 mit kühlen Nachttemperaturen und guten Niederschlägen, die dann doch zu einer guten Wasserversorgung der Reben führten. Die Frucht der Trauben wurde dadurch wieder schön ausgeprägt und die Säurewerte blieben stabil. Der September war dann eher durchwachsen, sonnige

Phasen wechselten sich mit regnerischen Perioden ab und machten die Lese zu einer Herausforderung. Allerdings konnte der Regen keinen Schaden mehr anrichten, da die Wassermengen zu gering, die Windwerte zu hoch und die Begrünungen in den Weingärten zu aufnahmefähig waren. Die Lese endete um den 20. Oktober und brachte sowohl sehr gute Qualitäten, als auch eine zufriedenstellende Menge. Die Weine präsentieren sich reif mit kühler Frucht und sehr gutem Potenzial.

Boden: Die Trauben vom Wiener Chardonnay 2022 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: 13,5 % Vol., 6,1 g/l Säure, 1,0 g/l Zucker