



## Chardonnay 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 Select 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 2020 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., 5,4 g/l Säure, 1,5 g/l Zucker