



Chardonnay 2020

Schon seit langer Zeit wird Chardonnay in unseren Familienweingärten kultiviert. Die Rebsorte fühlt sich sehr wohl in den klimatischen und geologischen Bedingungen der Kamptaler Weingärten. Ein klassisch ausgebauter Chardonnay mit reifen Fruchtaromen und eleganter Dichte - die Sorte der großen Weinwelt mit Kamptaler Charme.

Die Trauben stammen von einem hochgelegenen Weingarten oberhalb der Weinstadt Langenlois. Tonig-bindiger Lehm und bis knapp an die Bodenoberfläche reichender Gföhler Gneis prägen den Weingarten. Der bindige Boden ermöglicht eine sehr gute Wasserspeicherung und garantiert somit eine optimale Wasserversorgung während der ganzen Vegetationsperiode. Der hohe Mineralstoffanteil des Bodens sorgt für dichte Weine mit feiner Würze und liefert damit besonders terroirbestimmte Chardonnays.

Das Werden des Weines

Die reifen Trauben wurden sorgsam von Hand selektiv geerntet und in stapelbaren Kisten schonend zum Presshaus gebracht. Die gerebelten Trauben wurden einige Stunden in der Maische mazeriert, um die feinen Aromastoffe aufzunehmen. Um sie zu erhalten wurde der Most im großen Holzfass vergoren und der Wein anschließend noch einige Zeit auf seiner Feinhefe gelagert.

Das Weinjahr 2020

Ein richtig klassischer Jahrgang. Sonne, Wind und Regen haben im Jahresverlauf eine gute Balance gefunden und die Weingärten konnten sich geruhsam und bedächtig entwickeln. Alles gemeinsam sorgte für vitale Reben, erforderte aber auch sehr viel Handarbeit. Das Resultat ist ein traditioneller Kamptal-typischer Jahrgang, der sich durch Feingliedrigkeit, Eleganz, Lebendigkeit und Charakter auszeichnet.

Genussempfehlung

Besonders gut passend zu Gemüseintöpfen, milden Curries, aber auch sehr fein zu Fisch sowie hellem Fleisch wie Huhn, Truthahn und Kalb!

J FACTS

Rebsorte: Chardonnay

Handgelesene Trauben aus biologischer Landwirtschaft

Böden: Verwittertes Urgestein mit dünner Humusauflage

Alk: 12,5 % Vol.

Sre: 5,8 ‰

RZ: 1,0 g/l

Reifepotenzial: 2024

