



J **FACTS**

Rebsorte: Chardonnay
Böden: Verwittertes Urgestein mit dünner Humusauflage
Alk: 12,5 %Vol.
Sre: 5,1 ‰
RZ: 1,1 g/l
Reifepotential: 2026

Chardonnay 2023

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 Weinjahr 2023

Nach dem trockenen und kühlen Start ins Jahr erwachte die Natur mit den ersten Niederschlägen im April. Nach dem immer wieder aus Sonne und Wolken wechselndem Frühjahr, lies auch heuer die Blüte etwas auf sich warten. Durch den heißen, trockenen Sommer konnten die Trauben harmonisch heranreifen. Anfang September starteten wir voller Freude mit der Sekt-Lese. Kurz hielten wir den Atem an, als uns am 13. September ein Hagelunwetter traf. Unser gut eingespieltes Lese-Team selektionierte mit seinen flinken Händen die angeschlagenen Trauben aus und so konnte der Rest der Lese wie im Bilderbuch verlaufen. Heute schauen wir dem großartigen Jahrgang 2023 mit glücklichen Gesichtern entgegen.

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.

Genussempfehlung

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