

CHARDONNAY „Gottesacker“ 2021 IGT Weinberg Dolomiten



Rebsorte:
100% Chardonnay

Lage und Bodenbeschaffenheit:

Unser Chardonnay stammt hauptsächlich von der Lage Eppan/Berg. Dieser ummauerte Weinberg auf 470m Seehöhe beim Ansitz Tschindlhof gehören zu den historisch wertvollsten Weinlagen in Eppan. Die vom Mendelberg abfallenden kühlen Luftströme beeinflussen maßgeblich das Klima in dieser Zone. Die lehmigen Böden sind sehr kalkhaltig und sind besonders für Burgundersorten geeignet. Zusätzlich stammt ein Teil der Trauben von einer kleinen ummauerten Parzelle hinter der Kapuzinerkirche in St. Michael /Eppan, dem sogenannten Gottesacker. Dieser Weinberg steht ebenfalls auf Kalkschuttböden mit hohem Lehmanteil.

Alter der Rebstöcke: ca. 10 Jahre

Erziehungsform: Guyot

Ertrag pro Hektar: 65 hl

Jahrgang 2021

Nach einem schneereichen Winter war das Frühjahr von einer trockenen Phase geprägt. Die tiefen Temperaturen im März und April führten zu einem außerordentlich späten Austrieb. Die Reblüte begann im Juni circa zwei Wochen später als im langjährigen Durchschnitt. Der Sommer war anfangs warm und trocken, im Spätsommer gab es ausreichend Niederschlag bei mittleren Temperaturen und kühlen Nächten was zu einer schönen Fruchtigkeit und sehr guten Säure beim Jahrgang 2021 führte. Die späte Weinlese ab Mitte September war von sehr schönen Herbstwetter geprägt.

Die Weine mit ihrem spannungsgeladenen, kühlen Charakter widerspiegeln den außergewöhnlichen Jahrgang 2021.

Ausbau:

Der Chardonnay wird in zwei Lesedurchgängen per Hand gelesen. Dabei achten wir darauf, dass der erste Lesegang zeitgerecht stattfindet, damit die Trauben ausreichend natürliche Säurewerte aufweisen. Der zweite Lesegang erfolgt ungefähr eine Woche später. Dem schonenden Ganztraubenpressen folgt eine natürliche Klärung durch Sedimentation. Die Gärung erfolgt mit relativ hohem Trübungsgehalt spontan dank natürlicher Hefen, in 500l und 600l Eichenholzfässern. Nach dem biologischen Säureabbau lagert der Wein neun Monate auf der Vollhefe, danach sechs Monate Lagerung bis zur Füllung im Stahltank.

Abfüllung: März 2023

Flaschen: ca. 3000

Analysedaten:

Restzucker: 2 g/l

Alkohol: 13,4 %Vol.

Gesamtsäure: 5,3 g/l, biologischer Säureabbau

Beschreibung:

Der Chardonnay „Gottesacker“ besticht durch ein leuchtendes Gelbgrün im Glas. Das komplexe Bouquet zeigt ein breites Aromenspektrum von Zitrusfrüchten und Äpfeln bis hin zu tropischen Früchten und Nüssen, verbunden mit einer leicht erdigen Komponente, welche von den kalkhaltigen Böden stammt.

Am Gaumen wirkt der Wein vollmundig und cremig, mit würzigen Noten, begleitet von feiner Säure. Er beeindruckt mit salzigem, lang anhaltendem Abgang.

Empfehlung:

Serviertemperatur: 10 – 11°C

Um sein volles Potential zu entfalten, braucht der Wein Zeit zum Atmen. Er wird idealerweise aus dem Burgunderglas getrunken.

Unser Chardonnay ist ein vielseitiger Speisenbegleiter, besonders geeignet zu mediterranen Gerichten, hellem Fleisch und zu aromatischem Käse.