

CHARDONNAY „Gottesacker“ 2024 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. 15 Jahre

Erziehungsform: Guyot

Ertrag pro Hektar: 65 hl

Jahrgang 2024

Das Jahr 2024 begann mit einem außergewöhnlich nassen Frühjahr, die kühlen und feuchten Wetterbedingungen hielten bis Anfang Juni an. Dies führte zu einer verzögerten Blüte und bei einigen Rebsorten zu einer Verrieselung der Trauben. Infolgedessen kam es zu Ertragsrückgängen. Der Juli war von zahlreichen Gewittern geprägt, während der August und September trockenes und warmes Wetter brachte. Dieses anspruchsvolle Jahr hat uns viel Arbeit, Engagement und Fachwissen abverlangt, aber der Einsatz hat sich gelohnt. Die Ergebnisse sind außergewöhnlich gut, besonders die Weißweine sowie die Blauburgunder präsentieren sich vielversprechend.

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: Mai 2026
Flaschen: ca. 3300

Analysedaten:

Restzucker: 2,4 g/l

Alkohol: 13,0 %Vol.

Gesamtsäure: 5,4 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.