



Chardonnay EXKLUSIV 2015

In Rossern und am Neuberg haben wir vor fast 21 Jahren Chardonnay angepflanzt, um zu zeigen, was hier möglich ist. Traditionell wird er bei uns ganz zart im Barriquefass ausgebaut.

Fast goldgelb; fruchtig und zart würzig im Duft, eine Idee von Nuss, am Gaumen kernig und frische Noten von Zitrus und reifer Birne, ein Hauch von Holz balanciert den Wein fabelhaft aus. Angenehme Säure und belebende Frucht im Abgang. Wunderbar zu Fisch oder zu kräftigen Geflügel- und Kalbsgerichten.

We planted Chardonnay almost 21 years ago on our vineyards Rossern and Neuberg in order to show what is possible on this spot. This one is fermented and matured in oak.

Sparkling golden-yellow, in the nose herbs and an idea of nutmeg; on the palate robust with fresh nuances of citrus and ripe pear; a hint of wood gives the wine balance and round body. Nice acidity and vital fruit in the finish. Wonderful to fish or stronger poultry and veal.



AUSZEICHNUNGEN AWARDS

91P
Falstaff

90P
Robert Parker

DIE LAGEN In Rossern und am Neuberg eignen sich perfekt für Chardonnay. Diese Rebsorte fühlt sich auf diesen Lagen äußerst wohl.

DER BODEN ist ein sandig-steiniger Lehmboden, der in der Fahrgasse begrünt und nur bei extremer Trockenheit offen gehalten wird.

DIE REBEN waren ca. 27 Jahre alt und sind in einer Dichte von etwa 4.000 Stöcken/ha gepflanzt. Zur Ausnützung der Bodenwärme und für eine hohe Laubwand, wird im mittelhohen Erziehungssystem bei Einbogenschnitt gearbeitet.

WETTERBEDINGUNGEN Der Jahrgang 2015 profitierte von den Niederschlägen im Herbst und Winter 2014. Die Feuchtigkeit, die dadurch aufgebaut wurde, bewirkte nicht nur einen gleichmäßigen, sehr schönen Austrieb, sondern rettete auch über die heiße Blütezeit und den extrem trockenen Sommer. Anfang September trieb ein kurzer, lang ersehnter Regenguss die Reife in die Höhe. Sonniges, kühles und trockenes Lesewetter folgte. Mitte Oktober bewirkte eine regenreiche Woche, dass die Reserven penibel selektioniert werden mussten. Insgesamt kann man von einem qualitativ sehr guten, mengenmäßig durchschnittlichem Jahrgang ausgehen.

DIE ERNTE erfolgte Ende September bei 20,5° KMW. Die Trauben wurden direkt im Weingarten selektiert.

IM KELLER wurden die Trauben rasch gerebelt und gequetscht und nach etwa 8 Stunden Maischestandzeit bei sanftem Druck mit der pneumatischen Inertys-Pressen sauerstofffrei gepresst. 10% wurden in neuen Barriques und 90% im Edelstahltank vergoren. Die Lagerung erfolgte ebenfalls aufgeteilt, 20% in neuen Barriques und 80% in großen Holzfässern, nach etwa 4 Monaten wurde direkt im Weingut in Burgunderflaschen abgefüllt.

THE VINEYARDS "In Rossern" and "Neuberg" are perfect to grow Chardonnay. This grape variety feels very comfortable on these vineyards.

THE SOIL is sandy-stony and loamy. The vineyards have green-cover, which is opened only at extreme drought.

THE VINES have been approx. 27 years old and are cultivated in a dense of around 4.000 vines/ha. To profit from the rising ground-heat and to reach a high foliage-wall we use a trellis training system at about 60-90 cm and apply the guyot cutting system.

WEATHER CONDITIONS The 2015 vintage benefited from the precipitation of autumn and winter 2014. The humidity effected not only a regular, very good shoot, but helped also during the hot blooming period and the extremely dry summer. By the beginning of September, a short, long-awaited rainfall made the ripeness rising up high. Sunny, cool and dry harvest-weather followed. By the middle of october, a week of rain forced us to precisely select the Reserves. All in all, this is a vintage with high quality and normal quantity.

THE HARVEST took place by the end of September at 20,5°KMW. The grapes were selected directly in the vineyard.

IN THE CELLAR the grapes have been destemmed and squeezed and must was standing approx. 8 hours before being pressed oxygen-free by a pneumatic Inertys-press with low pressure. 10% have been fermented in new Barriques, 90% in stainless steel tanks. The wine was also stored separately, 20% in used Barriques and 80% stainless steel tanks, after 4 months the wine was bottled in our cellar in Burgundy-bottles.

LAND Österreich
REGION Niederösterreich
Qualitätswein trocken

TRINKTEMP. 12-14°C
TRINKREIFE 2-8 Jahre
Enthält Sulfite

ALKOHOL 13,5 vol%
SÄURE 5,3 g/l
RESTZUCKER 3,8 g/l

COUNTRY Austria
REGION Niederösterreich
Qualitätswein dry

DRINKING TEMP. 12-14°C
DRINKING AGE 2-8 years
Contains sulfites

ALKOHOL 13,5 vol%
ACIDITY 5,3 g/l
RESIDUAL SUGAR 3,8 g/l