



Chardonnay EXKLUSIV 2014

In Rossern und am Neuberg haben wir vor fast 20 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 20 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

Falstaff, 91 P.

"Helles Gelb, Silberreflexe. Reifer Golden-Delicious-Apfel, ein Hauch von Papaya, dezenter Blütenhonig und Wiesenkräuter. Straff, gute Komplexität, weiße Steinobstfrucht, mineralisch und anhaltend, bleibt gut haften, wird von weiterer Flaschenreife profitieren."

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. 26 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 2014 Das Jahr 2014 startete mit einem trockenen, milden Winter und einem warmen Frühjahr, wodurch der Austrieb etwas früher stattfand. Eine kurze Trockenphase Anfang des Sommers wurde im August und September durch ausgiebige Regenfälle abgelöst. Für uns bedeutete das intensive händische Auslese. Der Herbst klang dafür schön aus und wir konnten zwar eine kleine, aber dennoch schön fruchtige Ernte einfahren.

DIE ERNTE erfolgte Ende September bei 20,5° KMW. Es wurde händisch im kleinen, gut eingeschulten Team gelesen. 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. Enthält Sulfite.

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. 26 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 2014. The year 2014 started with a dry, mild winter and a warm spring which made the vines shoot a little earlier. A short drought in early summer was followed by extensive rainfalls in August and September. This meant intense selection by hand for us. The autumn ended with some nice weather and so we could bring in a small, but beautifully fruity vintage.

THE HARVEST took place by the end of September at 20,5° KMW, picked by hand with a small, well-trained team, which selected the grapes 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. Contains sulfites.

LAND Österreich
REGION Niederösterreich
Qualitätswein trocken

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

ALKOHOL 13,5 vol%
SÄURE 5,5 g/l
RESTZUCKER 1,0 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 5,5 g/l
RESIDUAL SUGAR 1,0 g/l