



Chardonnay EXKLUSIV 2012

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.



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 Lehm Boden, der in der Fahrgasse begrünt und nur bei extremer Trockenheit offen gehalten wird.

DIE REBEN waren ca. 24 Jahre alt und sind in einer Dichte von etwa 4.000 Stöcken/ha gepflanzt. Zur Ausnutzung der Bodenwärme und für eine hohe Laubwand, wird im mittelhohen Erziehungssystem bei Einbogenschnitt gearbeitet.

WETTERBEDINGUNGEN 2012 Im Jahr 2012 gab es einen frühen Austrieb, es folgte eine frühe Blüte, jedoch kam es im Mai noch zu der Spätfrost erschütterte das ganze Land. Wodurch mit Mengeneinbußen zu rechnen sind. Der Sommer war dann ausgesprochen warm worauf ein toller Herbst folgte. Das ergab eine ideale Traubenreife.

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, 10% in neuen Barriques und 90% 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. 24 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 2012 In the year 2012 the outgrowth happened very early and the blossom as well. But there was also frost in the late spring, what has caused a loss in quantity. During the summer there were many heavy rainfalls, what was indeed very good for the ripeness. This was followed by a dry, warm autumn. A very high ripeness of the berries and dark red wines with intensive colour distinguish this 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, 10% in new Barriques and 90% in big wooden barrels, after 4 months the wine was bottled in our cellar in Burgundy-bottles.

LAND Österreich	Qualitätswein trocken	ALKOHOL 13,0 vol%	COUNTRY Austria	Qualitätswein dry	ALKOHOL 13,0 vol%
REGION Niederösterreich	TRINKTEMP. 12-14°C	SÄURE 5,3 g/l	REGION Lower Austria	DRINKING TEMP. 12-14°C	ACIDITY 5,3 g/l
GEBIET Weinviertel	TRINKREIFE 2-8 Jahre	RESTZUCKER 1,1 g/l	DISTRICT Weinviertel	DRINKING AGE 2-8 years	RESIDUAL SUGAR 1,1 g/l