

EXKLUSIV Chardonnay 2025

In Rossern und am Neuberg haben wir vor fast 30 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 30 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. 35 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 2025 Nach einem mittelfrühen Austrieb freuten wir uns 2025 auch über perfektes Blütewetter. Der Sommer hatte nur wenige richtig heiße Tage, ansonsten wechselten warme Tage immer wieder mit Regen, wodurch die Reben immer gut versorgt waren. Die Ernte startete dann fast wie zu alten Zeiten Mitte September. Wir ernteten meist bei Sonnenschein und kühlen Temperaturen – so wie wir's uns wünschen. Einige Regentage dazwischen konnten der Qualität der Trauben aufgrund der kühlen Temperaturen nichts anhaben. Insgesamt ein qualitativ sehr hochwertiger, fruchtiger Jahrgang, der die ganze Bandbreite von frischen bis zu kräftigen Weinen abdeckt.

DIE ERNTE erfolgte Ende September bei 21,5° 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 Presse gepresst. 10% wurden in neuen Barriques und 90% im Edelstahltank vergoren und gelagert. Die Abfüllung erfolgte direkt im Weingut in Burgunderflaschen.

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. 35 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 2025 After a moderately early bud break, we were delighted to enjoy perfect flowering weather in 2025. The summer had only a few really hot days; otherwise, warm days alternated with rain, ensuring that the vines were always well watered. The harvest then began in mid-September, almost like in the old days. We harvested mostly in sunshine and cool temperatures – just as we like it. A few rainy days in between did not affect the quality of the grapes due to the cool temperatures. Overall, a very high-quality, fruity vintage that covers the entire spectrum from fresh to full-bodied wines.

THE HARVEST took place by the end of September at 21,5° 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 by a pneumatic press with low pressure. 10% have been fermented and stored in new Barriques, 90% in stainless steel tanks. The wine was bottled in our cellar in Burgundy-bottles.

LAND Österreich
REGION Niederösterreich
Qualitätswein trocken
TRINKTEMP. 12-14°C

ALKOHOL 14 vol%
SÄURE 5,3 g/l
RESTZUCKER 4,8 g/l
TRINKREIFE 2-8 Jahre

Enthält Sulfite
Zutaten &
Nährwerte:
siehe QR-Code

COUNTRY Austria
REGION Niederösterreich
Qualitätswein trocken
DRINKING TEMP. 12-14°C

ALKOHOL 14 vol%
ACIDITY 5,3 g/l
RESIDUAL SUGAR 4,8 g/l
DRINKING AGE 2-8 years

Contains sulfites
Ingredients &
nutritional values:
see QR code

