



## Chardonnay ROSSERN 2011

Für diesen Chardonnay wird eine Selektion von Trauben der Riede Rossern etwas später gelesen und getrennt in Barrique-Fässern vergoren. Unter ständiger Battonage reift er dann zirka 18 Monate im Holz. Ein besonderes Liebling von uns.

Glänzend sattes Goldgelb, reife Früchte kombiniert mit exotischem Kokos und Karamel, sehr cremig mit leicht buttrigem Touch. Elegante Vanille umspielt von einer lebendigen Säurestruktur. Harmonisch und feiner Schmelz mit feinem Holzeinsatz. Ein sehr runder, weicher Wein. Passt hervorragend zu würzigen Gerichten und auch zu cremigen Käsesorten.

For this Chardonnay, a special selection of the grapes of the Rossern vineyards is harvested and fermented separately in barriques. On the yeast, the Rossern Chardonnay remains in barriques for roughly 18 months.

Sparkling golden-yellow, in the nose ripe fruit combined with an idea of exotic coconut and caramel. Rich on essences, very creamy with a buttery touch. Elegant vanilla plays with a lively acidity. A harmony of fine glaze with restrained wood makes it a round and soft wine. Goes perfectly with spicy dishes, but also with creamy cheese.



### AUSZEICHNUNGEN . AWARDS

- Falstaff, 91 P
- A la Carte, 91 P
- wein-plus, 91 P
- Gault Milau 17 P
- Österreich Weiss 2013, 4/5 Gläser

Falstaff: Kräftiges Gelbgrün. Feine Nuancen von Sternanis und Babybanane, angenehme Holzwürze, mit gelber Tropenfrucht unterlegt, fast florale Nuancen. Kraftvoll, aber saftig, feine Extraktzüse und Vanille, stoffig, bleibt gut haften, ein mächtiger Speisenbegleiter mit Entwicklungspotential.

DIE LAGE Rossern ist ein Südhang, auf dem das Urmeer deutliche Spuren hinterlassen hat. Dies ergibt vollreife Weine, die aufgrund der kühlen Nächte durch den nahen Wald aber niemals breit werden.

DER BODEN ist ein sandiger Lössboden, der in der Fahrgasse begrünt und nur bei extremer Trockenheit offen gehalten wird.

DIE REBEN waren ca. 22 Jahre alt und sind in einer Dichte von etwa 4.000 Stöcken/ha gepflanzt. Zur Ausnützung der Bodenwärme und um eine hohe Laubwand zu erreichen, wird im mittelhohen Erziehungssystem bei Einbogenschnitt gearbeitet.

WETTERBEDINGUNGEN 2011 Im Jahr 2011 hätte das Wetter nicht besser sein können. Einem frühen Austrieb folgte eine frühe Blüte, der Sommer war dann durchsetzt mit Regenschauern, was der Reife sehr gut tat. Es folgte ein traumhaft sonniger, trockener Herbst. Hohe Traubenreife kennzeichnet diesen Jahrgang sowie auffällig tiefdunkle Rotweine.

DIE ERNTE erfolgte Mitte Oktober bei 21,5° 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 12 Stunden Maischestandzeit bei sanftem Druck mit der pneumatischen Presse gepresst. Vergoren wurde spontan in Barriques, wo dann auch für 18 Monate die Lagerung stattfand. Abgefüllt wurde direkt im Weingut in Burgunderflaschen. Enthält Sulfite.

THE VINEYARD "In Rossern" is a southern slope where the sea definitely left its marks. The outcome is a fully matured wine, that - because of the close wood - never gets flat.

THE SOIL is perfect to grow Chardonnay. Under a very thin bed of loess, that was deposited here by winds in the ice-age, you can find pure sand. The vineyards have green-cover, which is opened only at extreme drought.

THE VINES have been approx. 22 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 60-90cm and apply the guyot cutting system.

WEATHER CONDITIONS 2011. In the year 2011 the weather couldn't be better. The outgrowth happened very early and the blossom as well. 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 mid of October at 21,5°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. 12 hours before being pressed by a pneumatic press with low pressure. Fermentation took place in Barriques and the wine was stored in Barriques. After 18 months the wine was bottled in our cellar in Burgundy-bottles. Contains sulfites.

LAND Österreich	Qualitätswein trocken	ALKOHOL 15,0 vol%	COUNTRY Austria	Qualitätswein dry	ALKOHOL 15,0 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 5,8 g/l	DISTRICT Weinviertel	DRINKING AGE 2-8 years	RESIDUAL SUGAR 5,8 g/l