



## Chardonnay EXKLUSIV 2013

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

wein.pur, „ausgezeichnet“

Vinaria, „sehr gut“

Falstaff, 90 P

Österreich Weisswein Guide, österreichische Spitze

**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. 25 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 2013** Im Jahr 2013 verzeichneten wir sehr viel Winterfeuchtigkeit, aufgrund vieler Schneefälle. Der Austrieb startete dadurch später als sonst. Im Mai hatten wir aber bereits Rekordtemperaturen. Der Juni war anschließend extrem feucht, der Sommer dann sehr heiß mit vielen Tagen über 30°C. Mitte September starteten wir die Lese. Hier hatten wir zu Lesebeginn einige Regenfälle, aber der Oktober wurde schließlich zum Bilderbuch-Herbst. Herrlich warm und wunderbar sonniges Herbstwetter mit kühlen Nächten. Hier gab es auch, dank der vielen Sonnenstunden, einen schönen Endspurt in der Reife. Durch die kühlen Nächte blieb auch die Frucht wunderschön erhalten.

**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. 25 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 2013.** In 2013, we recorded a lot of winter moisture, due to heavy snowfalls. The shoot started later than usual but in May we recognized already very high temperatures. June was full of humidity, the summer then was very hot with many days over 30 ° C. In mid-September we started with the harvest. At the beginning of the harvest we had some rainfalls, but the October eventually became the picture-perfect autumn. Wonderfully warm and wonderful sunny autumn weather with cool nights. Thanks to the many hours of sunshine, there was a beautiful final spurt in maturity. The cool nights preserved the fruit perfectly.

**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	Qualitätswein trocken	ALKOHOL 13,5 vol%	COUNTRY Austria	Qualitätswein dry	ALCOHOL 13,5 vol%
REGION Niederösterreich	TRINKTEMP. 12-14°C	SÄURE 6,7 g/l	REGION Lower Austria	DRINKING TEMP. 12-14°C	ACIDITY 6,7 g/l
GEBIET Weinviertel	TRINKREIFE 2-8 Jahre	RESTZUCKER 5,7 g/l	DISTRICT Weinviertel	DRINKING AGE 2-8 years	RESIDUAL SUGAR 5,7 g/l