



J **FACTS**

Rebsorte: Chardonnay
Böden: Verwittertes Urgestein mit dünner Humusauflage
Alk: 12,5 %Vol.
Sre: 5,0 ‰
RZ: 1,5 g/l
Reifepotential: 2026

Chardonnay 2022

Schon seit langer Zeit wird Chardonnay in unseren Familienweingärten kultiviert. Die Rebsorte fühlt sich sehr wohl in den klimatischen und geologischen Bedingungen der Kamptaler Weingärten. Ein klassisch ausgebauter Chardonnay mit reifen Fruchtaromen und eleganter Dichte - die Sorte der großen Weinwelt mit Kamptaler Charme.

Die Trauben stammen von einem hochgelegenen Weingarten oberhalb der Weinstadt Langenlois. Tonig-bindiger Lehm und bis knapp an die Bodenoberfläche reichender Gföhler Gneis prägen den Weingarten. Der bindige Boden ermöglicht eine sehr gute Wasserspeicherung und garantiert somit eine optimale Wasserversorgung während der ganzen Vegetationsperiode. Der hohe Mineralstoffanteil des Bodens sorgt für dichte Weine mit feiner Würze und liefert damit besonders terroirbestimmte Chardonnays.

Das Weinjahr 2022

2022 war anspruchsvoll und spannend zugleich. Der Frühling lies auf sich warten und war von extremer Trockenheit geprägt, mit Mai kam der lange erhoffte Niederschlag. Die sensible Blüte wurde von Sonne und Regen begleitet und verlangte besondere Aufmerksamkeit in der Weingartenpflege. Diese schwüle Witterung im Kamptal, führte vereinzelt zu einer natürlichen Ertragsreduktion. Die Verrieselung sorgte für lockerbeeriges Traubengut, welches sich im Laufe der Ernte als großer Vorteil herausstellen sollte. Der sehr warme Sommer wurde im Kamptal von regelmäßigem Regen, Blitzen und Donner begleitet. Im September startete unsere Lese, bei der wir gesunde, aromavielfältige Trauben per Hand ernten und anschließend im Keller zu etwas Großartigem verwandeln konnten.

Werden des Weines

Die reifen Trauben wurden sorgsam von Hand selektiv geerntet und in stapelbaren Kisten schonend zum Presshaus gebracht. Die gerebelten Trauben wurden einige Stunden in der Maische mazeriert, um die feinen Aromastoffe aufzunehmen. Um sie zu erhalten wurde der Most im großen Holzfass vergoren und der Wein anschließend noch einige Zeit auf seiner Feinhefe gelagert.

Genussempfehlung

Besonders gut passend zu Gemüseentöpfen, milden Curries, aber auch sehr fein zu Fisch sowie hellem Fleisch wie Huhn, Truthahn und Kalb!