



Chardonnay *Wechselberg*

Weinbeschreibung

Frucht & Mineralik! In diesen zwei Wörtern ist die gesamte Vielschichtigkeit dieser herausragenden Lage zusammengefasst. Sie liefert uns einen unglaublich konzentrierten und gehaltvollen Chardonnay der trotzdem durch Finesse besticht.

Wein	Chardonnay Wechselberg
Sorte	Chardonnay
Jahrgang	2020
Qualitätsstufe	Qualitätswein

Vinifikation

Maischestandzeit für einige Stunden, Kontrollierte Gärung mit Naturhefen bei 20°C, Vollhefeleragerung für 5 Monate

Lagerung	Stahltank/Fass
Mostgradation	19,5 °KMW
Abfüllung	Februar 2021
Alkohol in %vol	13,5
Säure in g/l	6,3
Restzucker in g/l	4,2



Kostnotizen

Mittleres Grünelb, Silberreflexe. Zarte Holzwürze, gelbe Steinobst- und Apfelfrucht, etwas Biskuit. Komplex, saftig, reife gelbe Frucht, dezente Süße im Nachhall. Opulenter Sortenvertreter, wird von Flaschenreife noch viel profitieren.

Trinktemperatur	8-10°C
Essen	Deftigen Gerichten, Pasta, Pilzen

Auszeichnungen

Falstaff 2019 – 91 Punkte

Über den Weingarten

An der östlichen Lehne des Straßertals nach Süden ausgerichtet erhebt sich der mächtige Wechselberg. Die Lage ist charakterisiert durch die intensive Sonneneinstrahlung und die Verwitterungsböden des Kristallins der Böhmisches Masse. Die Höhe des Wechselberges erschafft ein besonderes Mikroklima. Eine sanfte Luftbrise bringt in den Nächten die Abkühlung der heißen Sommerluft. Der Temperaturunterschied bewirkt einen hervorragenden Ausbau von Aromastoffen in der Traube.

Herkunftsland	Austria
Weinbauregion	Niederösterreich
Weinbaugebiet	Kamptal
Lage	Wechselberg
Boden	Verwitterungsboden des Kristallins der Böhmisches Masse und kristalline Schiefer
Pflanzjahr	1995
Bepflanzung	3.900 Stöcke/Hektar
Lesezeitpunkt	1 Oktoberwoche handgelesen

