



Chardonnay Classic 2017

Ein klassisch ausgebauter Chardonnay mit reifen Fruchtaromen und eleganter Dichte - die Sorte der großen Weinwelt mit Kamptaler Charme.

Die Lage Ladner

Hier herrschen stark wechselnde Bodentypen vor: teils sandiger, teils tonig-bindiger Lehm und andererseits bis knapp an die Bodenoberfläche reichende Schiefereinschnitte (Gföhler Gneis). Der bindige Boden ermöglicht eine sehr gute Wasserspeicherung und garantiert somit eine optimale Wasserversorgung während der ganzen Vegetationsperiode. Ein besonderes Mikroklima wird hier durch die sturm- und windgeschützte Mulde erzielt, die sich durch eine gleichmäßige Erwärmung des Weingartens ausdrückt. Der hohe Mineralstoffanteil des Bodens sorgt für dichte Weine mit feiner Würze und liefert damit besonders terroirbestimmte Chardonnays.

Das Werden des Weines

Die vollreifen Trauben wurden Mitte Oktober in mehreren Durchgängen von Hand selektiv geerntet, 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 bei ca. 18°C vergoren und anschließend der Wein auf seiner Feinhefe gelagert. Mitte März wurde der Wein auf die Flasche gefüllt.

Speisenempfehlung

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

J **FACTS**

Rebsorte: 100% Chardonnay

Lage: Riede Ladner

Boden: Verwittertes Urgestein mit dünner Humusauflage

Alk: 12,5% Vol

Sre: 5,2‰

RZ: 1,5 g/l

Reifepotenzial: 2023

