



J FACTS

Rebsorte: Chenin Blanc
Boden: Glimmerschiefer
Alk: 13 %Vol.
Sre: 6,9 %
RZ: 1,1 g/l
Reifepotential: 2032

Shining Blanc 2019

Ein Wein, der aus der Begeisterung und der großen Verbundenheit von Stefanie und Alwin zu französischen Weinen entstand. Die große Leidenschaft der beiden für die Rebsorte Chenin Blanc entwickelte sich bereits in ihren Studiumszeiten und wurde auf unzähligen Reisen durch Frankreich und bei befreundeten Winzern an der Loire noch vertieft. Wer Mineralität, lebendige Säure und Frische liebt, wird sich in Chenin Blanc verlieben. So auch Stefanie und Alwin.

Verwurzelt in schimmerndem Glimmerschiefer am Loiserberg kann Chenin Blanc perfekt mit Hitze und Trockenheit umgehen. Die Rebsorte wurde in einem bestehenden, alten Weingarten aufgefropft und durch diese Umveredelung genießt die Sorte die großen Vorteile des tief reichenden, etablierten Wurzelsystems. Die Erfahrungen, die wir mit der Rebsorte gewinnen konnten, sind unbezahlbar. Auch in diesem Fall galt: Die Reben geben das Tempo vor. Wir mussten uns herantasten, eine Beziehung aufbauen und die Sorte kennenlernen. Ein wenig, als ob man eine neue Sprache oder ein neues Instrument lernen würde. Wie reagiert die Rebsorte? Welchen Rebschnitt braucht sie? Alles Fragen, deren Antworten wir in den letzten Jahren entdeckt und gelernt haben und die uns wertvolle Erfahrungen für zukünftige Projekte schenken.

Das Weinjahr 2019

2019 war ein Jahrgang mit nahezu idealen Bedingungen. Nach einem milden und trockenen Winter drosselten die niedrigen Temperaturen im Mai das Wachstum, während gelegentliche Regenschauer die Böden mit ausreichend Wasser versorgten. Nach einem heißen Juni war der Sommer danach warm, aber nie extrem, sodass sich Reben wie Trauben kontinuierlich entwickeln konnten. Die Trauben fanden ihr perfektes Gleichgewicht, das sich in temperamentvollen, Terroir-geprägten Weinen widerspiegelt.

Werden des Weines

Die Trauben wurden händisch gelesen und als ganze Trauben schonend gepresst und spontan vergoren. Nach mehr als zwei Jahren auf der Vollhefe im gebrauchten Holzfass aus österreichischer Eiche wurde der Wein unfiltriert abgefüllt und konnte danach mehrere Jahre am Weingut in der Flasche reifen.

Stil

Erhellend, vibrierend und fordernd. Ein Wein mit aromatischer Komplexität und Tiefe.



AT-BIO-402
Österreichische Landwirtschaft