

Chardonnay Reserve

Ried Steinberg

2021

In den 80er Jahren gewann Willi Bründlmayers Chardonnay in Italien eine Verkostung der „besten Chardonnays der Welt“. Mit einem Schlag hatte der junge Winzer auch international einen Namen. Über die Jahrzehnte hat der Wein zu einer individuellen Ausprägung gefunden, dem Terroir entsprechend, mit viel Finesse und Frische, Struktur, und feiner Aromatik, wobei sich der Körper je nach Jahrgang einmal eine Spur fülliger und einmal etwas schlanker präsentiert. Unser Chardonnay 2021 stammt aus der Ried Steinberg, einem welligen Hochplateau, das im Nordwesten an die Langenloiser Spitzenlage Steinmassl anschließt. Folgerichtig trifft man auch hier auf Paragneis/Glimmerschiefer Gestein, bedeckt von einer heterogenen Löss-Lehm Schicht, die auch immer wieder etwas sandiger sein kann. Früher wegen des kühlen Klimas mit frühreifen Sorten bepflanzt, ist man heute auf Grund der Klimaerwärmung dankbar, Riesling, Veltliner, Chardonnay oder St. Laurent anbauen zu können. Die Reben stehen in Guyot-Drahtrahmen mit 5.000 bis 6.000 Stöcken pro Hektar.

Die Trauben werden besonders schonend gepresst und ohne Sedimentation in 300lt. Eichenfässer gefüllt. Nach der spontanen Gärung bleibt der Wein 12-14 Monate auf der Hefe. Nach dem Säureabbau wird er zur weiteren Reifung ins große, neutrale Holzfass oder in den Stahltank umgefüllt.

Kostnotiz (2023):

Jugendlich, zurückhaltend, öffnet sich langsam im Glas, frische, grüne Nüsse, und ein Hauch von Feuerstein überlagern noch das feinstrahlige Bouquet aus hellen Blüten, Apfel, Zitrus- und Steinobst; trocken, dichter Körper, eleganter Schmelz, dann saftig mit dezemtem Fruchtspiel (Zitrusschale und Pfirsich), sehr balanciert, lange anhaltend über den animierenden, mineralischen Zug, von feinen Röstnoten und hefiger Würze begleitet; würdiger Vertreter des großen 2021er-Jahrgangs, welcher unbedingt belüftet werden sollte – ein Wein für Jahrzehnte!



HERKUNFT & VINIFIZIERUNG

Gebiet: Niederösterreich
Lage: -
Bodenbeschaffenheit: Lehm/Löss/Sand auf Glimmerschiefer/Gföhler Gneis
Seehöhe: 300 - 340 m
Ausrichtung: Hochplateau
Lese: 16. – 18. September 2021
Maischestandzeit: -
Ausbau: kleines/großes Holz
Abfüllung: Jänner 2023

ANALYSE & EMPFEHLUNGEN

Alkohol: 13 %vol.
Säure: 7 g/l
Restzucker: trocken

Serviertemperatur: 10 – 12° C
Speisenempfehlung: Kalb, Rind, Schwein, Gänseleber, Asiatische Küche

Erhältlich in folgenden Formaten:
 75cl – 150cl – 300cl

