



Chardonnay

2015



In den 80er Jahren gewann Bründlmayer Chardonnay auf der Weinmesse Vintaly eine Verkostung der „besten Chardonnays der Welt“ (Veronelli), obwohl er eigentlich von einem deutschen Journalisten nur als „Pirat“ eingeschleust worden war. Dies kann als Auftakt zum weltweiten Interesse für Willi Bründlmayer Weine gelten. Der internationale Ausbaustil hat seither zu einer individuellen Ausprägung gefunden, mit fester Struktur und charmanter „österreichischer“ Frucht, wobei der Körper je nach Jahrgang einmal etwas fülliger und einmal etwas schlanker gehalten wird.

Die Reben wachsen hauptsächlich in den Lagen Spiegel, Steinmassel und am Loiser Berg und stehen teils in der Lyra-Erziehung (am Steinmassel), teils im Guyot-Drahtrahmen mit 5.000 bis 6.000 Stöcken pro Hektar.

Anfang September wird schon ein Teil der Trauben zur Sektherstellung herausgelesen. Die verbleibenden Trauben ergeben später einen sehr konzentrierten Wein, der von der Presse direkt in neue 300 Liter Fässer aus österreichischer Eiche gefüllt wird.

Nach der Gärung bleibt der Wein weiterhin auf der Hefe. Diese wird einmal wöchentlich aufgerührt (batonnage) und gibt dabei wertvolle Inhaltsstoffe ab, bindet gleichzeitig das „Holzige“ und schützt die authentische Frucht des Weins. Nach 5 bis 6 Monaten wird der Wein schließlich von der Hefe gezogen und zur weiteren Reifung ins große, neutrale Holzfass oder in den Stahltank umgefüllt. Die „malolaktische“ Gärung (Säureabbau) wird bei diesem Wein immer durchgeführt.

Kostnotiz:

Feinblumig, zarte Eichentönung, etwas Haselnuss und Biskuit, auch Marillenröster schwingt mit, ausgewogen und ziemlich präsent; ausgereift und druckvoll, dabei eher helle Frucht, viel Agrumen, bleibt bei aller Dichte schwungvoll, schönes Rückgrat, vielversprechend. (Viktor Siegl)

HERKUNFT & VINIFIZIERUNG

Gebiet: Niederösterreich

Lage: -

Bodenbeschaffenheit: Löss

Seehöhe: 260 – 340 m

Ausrichtung: -

Lese: 22. September – 6. Oktober 2015

Maischestandzeit: -

Ausbau: kleines/großes Holz

Abfüllung: Ende Juli 2016

ANALYSE & EMPFEHLUNGEN

Alkohol: 13 %vol.

Säure: 6,5 g/l

Restzucker: trocken

Serviertemperatur: 10 – 12° C

Speisenempfehlung: Kalb, Rind, Schwein, Gänseleber, Asiatische Küche

Erhältlich in folgenden Formaten:

37,5cl – 75cl – 150cl