



WEINGUT
BRÜNDLMAYER

Ried Steinberg Chardonnay Reserve

2020

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 über Österreichs Grenzen hinaus 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 2020 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 Loess-Lehm Schicht, die auch immer wieder etwas sandiger sein kann. Früher wegen des kühlen Klimas mit speziellen frühreifen Sorten bepflanzt ist man heute auf Grund der Klimaerwärmung dankbar, auch etwas leichteren Gesteins-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:

Klares helles Strohgelb mit grünen Reflexen; noch jugendlich zurückhaltend, mit Hefenoten, öffnet sich langsam im Glas, erst frische, grüne Nüsse und ein Hauch Vanilleschoten, dann ein zartes Bouquet aus hellen Blüten, grünem Apfel, Zitrus- und Steinobst; trocken, sehr frisch mit elegantem Schmelz, sehr ausgewogen und dicht, dann saftig mit einem dezenten Fruchtspiel (Zitrus und frischer Pfirsich), lange anhaltend über den animierenden, salzig mineralischen Zug, von feinen Röstnoten und hefiger Würze begleitet; würdiger Vertreter eines großen, kühlen Jahrgangs, der noch etwas reifen darf und dekantiert (gelüftet) werden sollte.



HERKUNFT & VINIFIZIERUNG

Gebiet: Niederösterreich
Lage: -
Bodenbeschaffenheit: Lehm/Löss/Sand auf Glimmerschiefer/Gföhler Gneis
Seehöhe: 300-340 m
Ausrichtung: Hochplateau
Lese: 23. Oktober 2020
Maischestandzeit: -
Ausbau: kleines/großes Holz
Abfüllung: Jänner 2022

ANALYSE & EMPFEHLUNGEN

Alkohol: 13 %vol.
Säure: 7,3 g/l
Restzucker: trocken
Serviertemperatur: 10 – 12° C
Speisempfehlung: Kalb, Rind, Schwein, Gänseleber, Asiatische Küche
Erhältlich in folgenden Formaten:
75cl – 150cl – 300cl

AT-BIO-402
AT-Landwirtschaft

