

2019 Mörbischer Chardonnay Reserve



Kraftvoll und langanhaltend

Der Goldberg schenkt uns in besonderen Jahren außergewöhnlich reife Chardonnay-Trauben. Grund genug, eine eigenständige „Reserve“ von dieser Lage zu keltern.

Trotz all seiner Kraft ist dieser Wein kein vordergründiger Muskelprotz, sondern vielschichtig und elegant mit einem langen Abgang. Dabei erinnert er ein wenig an gehaltvolle Rotweine und hat wie diese ein sehr gutes Reifepotential.

Herkunft: Burgenland, Mörbisch am See, Ried Goldberg

Lage und Weingarten: Der Goldberg ist ein Osthang mit leicht kalkhaltigem Boden auf Schiefer, Quarz und Gneis im Untergrund. Seit 2009 wächst hier unsere eigene Chardonnay-Selektion, die wenig Ertrag, aber hohe Qualität erbringt.

Bearbeitung: zertifiziert nach den Vorgaben von www.nachhaltigaustria.at

Lesen und Weinbereitung: selektive Handlese am 11. September 2019, 20°KMW, Ertrag etwa 45 hl/ha, Gärung des klaren Mostes und Reife auf der Hefe in Barriques bis zum Sommer, danach im traditionellen Fass bis zur Abfüllung am 2. Februar 2021, Alkohol: 14%vol, Säure: 5,1g/l, Restzucker: 2,4 g/l

Der Wein: mittleres Gelb; exotische Früchte, etwas Honig und Vanille im Hintergrund, am Gaumen dicht und anhaltend, feine Aromen im langen Abgang; Trinkreife 2021 bis 2030