

2020 Mörbischer Chardonnay Duett



Frucht und Würze in besonderer Harmonie

Kaum eine Weißweinsorte verbindet Kraft und Eleganz so gut wie der Chardonnay, der längst eine typisch burgenländische Sorte geworden ist.

Die Vermählung von klassischer Frucht mit dem Flair von Eichenfässern zu einem harmonischen Duett ist unsere Interpretation dieser Sorte. Unsere Weine sind dadurch deutlich vielschichtiger als klassisch österreichisch vinifizierte Vertreter, zugleich aber auch feiner als internationale Weine.

Herkunft: Burgenland, Mörbisch am See, Ried Wiesörter, Kräften und Goldberg

Lage und Weingarten: In der flachen Riede Wiesörter mit ihrem kalkhaltigen Boden gedeiht Chardonnay seit 1989. Die Hanglagen Goldberg und Kräften wurden 1992 und 2009 bepflanzt.

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

Lese und Weinbereitung: selektive Handlese am 24. September, 19,5°KMW, Ertrag etwa 45 hl/ha; Gärung und Reife auf der Hefe zum Großteil im Tank, zum Teil in Barriques; Abfüllung am 23. Juni 2021; Alkohol: 13,5%vol, Säure: 6,0g/l, Restzucker: 2,1 g/l

Der Wein: kräftiges Strohgelb; exotische Früchte aber auch Haselnuss, Karamel und etwas Vanille; am Gaumen vielschichtig und kraftvoll, aber nicht überladen, langer Abgang; Trinkreife etwa 2021 bis 2030

Vinaria Jungweinatlas 2021:

Boskop-Nase, frische Walnuss mit würzigem Hintergrund, saftig, dicht und mineralisch geprägt, Quitte, Apfel, Hauch von Exotik, lebendig mit knackigem Säurespiel, feine Holzabstimmung, straff im Nachhall, tolle filigrane Sorteninterpretation in beeindruckender Länge. Ausgezeichneter Wein, exemplarisch für seine Kategorie!