

2022 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 8. und 9. September, 19,5°KMW, Ertrag 40 hl/ha; Gärung und Reife auf der Hefe zum Großteil im Tank, zum Teil in Barriques; Abfüllung am 26. Jänner 2023; Alkohol: 13,5%vol, Säure: 5,7g/l, Restzucker: 1,4g/l

Der Wein: mittleres Strohgelb; exotische Früchte aber auch Haselnuss, Karamell und etwas Vanille; am Gaumen vielschichtig und kraftvoll, aber nicht überladen, langer Abgang; Trinkreife etwa 2023 bis 2032