

Chardonnay

2018



In den 80er Jahren gewann Bründlmayer Chardonnay eine Verkostung der „besten Chardonnays der Welt“, in Franciacorta im Rahmen der Weinmesse Vinitaly, 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 Käferberg, Spiegel, Steinmassl und am Loiser Berg und stehen teils in der Lyra-Erziehung (am Steinmassl), teils im 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 5-6 Monate auf der Hefe, die sehr wenig bewegt wird. Der Wein durchläuft auch die malolaktische Fermentation, bis er zur weiteren Reifung ins große neutrale Holzfass oder in den Stahltank umgefüllt wird.

Kostnotiz:

Helles Goldgelb mit zarten graugrünen Reflexen. Jugendlich im Aroma, dezent würzig und feine, reife Apfel- und weißer Pfirsichnoten, leicht reduktive Hefenoten am Gaumen, typische Kernobst- und Blüten sowie dezente Röstaromen, sanft im Antrunk, trocken, körperreich mit zartem Schmelz, sehr jugendlich aber ohne vordergründige Frucht, das Finish ist mit feiner Salzigkeit und angenehmer Würze versehen.

HERKUNFT & VINIFIZIERUNG

Gebiet: Niederösterreich
Lage: -
Bodenbeschaffenheit: Löss
Seehöhe: 260 – 340 m
Ausrichtung: -
Lese: 10. – 11. September 2018
Maischestandzeit: -
Ausbau: kleines/großes Holz, Stahltank
Abfüllung: November 2019

ANALYSE & EMPFEHLUNGEN

Alkohol: 13,5 %vol.
Säure: 6,7 g/l
Restzucker: trocken
Serviertemperatur: 10 – 12° C
Speisenempfehlung: Kalb, Rind, Schwein, Gänseleber, Asiatische Küche
Erhältlich in folgenden Formaten:
 75cl – 150cl – 300cl