

# RIED Goldberg

## chardonnay 2023



**ERNT:** Ende September

**MOSTGEWICHT:** 17,5-18,5 KMW

**ALKOHOL:** 13,0% Vol.

**SÄURE:** 6,4 g/l

**RESTZUCKER:** 1,0 g/l

**TRINKREIFE:** 5-7 Jahre

### REBSORTE. Chardonnay

**DER WEIN.** Ein Burgunder von beeindruckender Tiefe und Ausdruckskraft: saftig in der Aromatik, getragen von einer feinen salzigen Ader und einer dichten, präzisen Struktur. Er verbindet Substanz mit Eleganz und besitzt das Potenzial, sich über viele Jahre hinweg weiter zu entfalten und immer wieder neue Nuancen preiszugeben.

**JAHRGANG.** Im April und Mai fielen dringend benötigte Niederschläge nach einem trockenen Winter. Der späte Austrieb der Pflanzen schützte vor Spätfrösten. Während der Rebblüte im späten Frühling war das Wetter unbeständig. Anfang August erwartete uns eine zweiwöchige, kühle und feuchte Periode, die die Ernte etwas hinauszögerte. Die Hauptlese begann Mitte September und verlief zügig. Es war wichtig, auf die physiologische Reife der Trauben zu warten, trotz guter Zuckerreife. Das sehr warme Herbstwetter bis Ende Oktober war ideal für die Weinproduktion.

**HERKUNFT.** Hierbei handelt es sich um einen Lagenwein. Die Trauben kommen ausschließlich aus der Ried Goldberg, die sich rund um den Ort Göttlesbrunn erstreckt. Durch den angrenzenden Wald etwas kühler und daher perfekt für Weißwein

**BODEN.** Sandiger Lehm mit weißem Schotter und sehr viel Kalk.

**KLIMA.** Das Klima profitiert am deutlichsten vom Einfluss der warmen pannonischen Ebene aus dem Osten (kontinentales Klima). Aber auch die kühlen Winde von der nördlich gelegenen Donau spielen eine Rolle. Vor allem durch die niedrigen Temperaturen in der Nacht kann der Chardonnay hier ein ausgeprägtes und duftiges Aroma und vor allem eine knackige Säure entwickeln.

**VINIFIKATION.** Vor allem Ganztraubenpressung. Die Gärung findet temperaturkontrolliert in Edelstahltanks bei ca. 18 °C für 7-10 Tage statt. Anschließend folgt eine Lagerung auf der Feinhefe bis mindestens Mai. Im neuen und gebrauchten Barrique ausgebaut.

**SPEISEN:** Ein vielseitiger Begleiter für die Fischküche. Auch zu Schalentieren oder Pasta mit weißem Trüffel zeigt er sich von seiner besten Seite.

