



## J **FACTS**

Rebsorte: Chardonnay  
Böden: Verwittertes Urgestein mit dünner Humusauflage  
Alk: 12,5 %Vol.  
Sre: 4,6 %  
RZ: 2,0 g/l  
Reifepotential: 2027

## Chardonnay 2024

Schon seit langer Zeit wird Chardonnay in unseren Familienweingärten kultiviert. Die Rebsorte fühlt sich sehr wohl in den klimatischen und geologischen Bedingungen der Kamptaler Weingärten. Ein klassisch ausgebauter Chardonnay mit reifen Fruchtaromen und eleganter Dichte - die Sorte der großen Weinwelt mit Kamptaler Charme.

Die Trauben stammen von einem hochgelegenen Weingarten oberhalb der Weinstadt Langenlois. Tonig-bindiger Lehm und bis knapp an die Bodenoberfläche reichender Gföhler Gneis prägen den Weingarten. Der bindige Boden ermöglicht eine sehr gute Wasserspeicherung und garantiert somit eine optimale Wasserversorgung während der ganzen Vegetationsperiode. Der hohe Mineralstoffanteil des Bodens sorgt für dichte Weine mit feiner Würze und liefert damit besonders terroirbestimmte Chardonnays.

### Das Weinjahr 2024

Mit einem guten Polster an Winterfeuchtigkeit in den Böden ausgestattet, startete die Vegetation 2024 sehr früh. Als Ende April der Winter zurückkehrte, wurden wir erneut daran erinnert, wie unberechenbar die Natur sein kann. Frostschäden in einigen Weingärten erforderten rasches Handeln und viel Geduld. Die Blüte, deren Beginn mit Ende Mai sehr zeitig war, deutete bereits auf einen möglichen frühen Lesebeginn hin. Der warme Sommer mit einer guten Niederschlagsverteilung lies die Weingärten prächtig gedeihen und auch während der Hitze im August blieben die Reben vital. Bereits am 21. August begann die Ernte der ersten Trauben für Sektgrundwein. Die Hauptlese erforderte all unser Können und war geprägt von zügigem Arbeiten, wechselhaftem Wetter und intensiver Selektion. Als Weinbauern nehmen wir die Herausforderungen an und haben sie, von Frost bis zu massiven Niederschlägen und einem über die Ufer tretenden Kamp, auch in diesem Jahr gut gemeistert. Die jungen Weine präsentierten sich bereits im November prächtig, lebendig und vielversprechend. Kurz vor Ende des Jahres durften wir uns über eine besonders schöne Überraschung freuen: Gault Millau kürte uns zum Ausnahme- weingut des Jahres 2025.

### Werden des Weines

Die reifen Trauben wurden sorgsam von Hand selektiv geerntet und in stapelbaren Kisten schonend zum Presshaus gebracht. Die gerebelten Trauben wurden einige Stunden in der Maische mazeriert, um die feinen Aromastoffe aufzunehmen. Um sie zu erhalten wurde der Most im großen Holzfass vergoren und der Wein anschließend noch einige Zeit auf seiner Feinhefe gelagert.

### Genussempfehlung

Besonders gut passend zu Gemüseintöpfen, milden Curries, aber auch sehr fein zu Fisch sowie hellem Fleisch wie Huhn, Truthahn und Kalb!



AT-BIO-402  
Österreichische Landwirtschaft

