



J FACTS

Rebsorte: Chardonnay
Boden: Verwittertes Urgestein mit dünner Humusauflage
Alk: 12,5 %Vol.
Sre: 5,5 %
RZ: 1,8 g/l
Reifepotential: 2028

Chardonnay 2025

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 terroirgeprägte Chardonnays.

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.

Das Weinjahr 2025

Die Reben starteten mit guter Wasserversorgung in das Weinjahr 2025. Der Austrieb ließ etwas auf sich warten, doch die Blüte begann bereits Anfang Juni. Niederschläge zum richtigen Zeitpunkt in einem warmen, aber nicht extremen Sommer ließen Reben und Trauben prächtig gedeihen. Das Wetter zum Lese-start Ende August hätte kaum schöner sein können: sonnige Tage und kühle Nächte. So schmeckten auch die Trauben – voller Lebendigkeit, Frische, mit reifer Säurestruktur und feinsten Aromen. Mitte September brachte kurzer Regen Abkühlung und Wind mit sich, verlangsamte aber die selektive Handlese, da wir Botrytis konsequent aussortierten. Nach sechs Wochen voller Konzentration, Emotionen und unglaublichem Teamgeist kehrte schließlich wieder Ruhe in den Weingärten ein. Die jungen Weine präsentierten sich bereits kurz nach der Lese voller Eleganz, Präzision und Vibration und wir freuen uns über einen großartigen Jahrgang 2025.

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