



Chardonnay Ried Altweingarten 2017

Der Chardonnay Altweingarten 2017 aus dem Weingut Stift Klosterneuburg wurde anlässlich des 20-Jahr Jubiläums der Vinothek gefüllt und ist ein ebenso vollmundiger wie eleganter Sortenvertreter mit hohem Lagerpotenzial.

Weinbeschreibung:

Kräftiges Gelb, intensiv fruchtiges Bukett, feine Brioche-Noten mit dezentem Holzeinsatz und angenehme Extraktsüße zeichnen ihn aus. Er besticht durch charmante Cremigkeit am Gaumen und außergewöhnliche Länge im Abgang.

Dieser Chardonnay wurde 15 Monate im 500-Liter-Holzfaß ausgebaut.

Zu Sorte und Herkunft dieses Weins:

In der Riede Altweingarten, einem Südhang am Fuße des Leopoldsbergs in Kahlenbergerrdorf, herrschen besonders günstige kleinklimatische Bedingungen. Auf ihren Kalkböden mit Lehm- und Tonauflage fühlt sich der Chardonnay, eine klassische weiße Burgundersorte, besonders wohl.

Weingut Stift Klosterneuburg:

Seit seiner Gründung im Jahr 1114 betreibt das Stift Klosterneuburg Weinbau und ist damit das älteste Weingut Österreichs. Mit einer Rebfläche von 108 Hektar zählt es zu den größten und renommiertesten Weingütern Österreichs. Die Weingärten befinden sich in ausgewählten Lagen von Klosterneuburg, Wien, Gumpoldskirchen und Tattendorf.

Seit dem Jahr 2009 ist es das erste klimaneutrale Weingut Österreichs.

Linie:

Die Trauben für unsere Lagenweine stammen aus Einzellagen mit langer Tradition, manche dieser Weingärten bewirtschaftet das Weingut Stift Klosterneuburg schon seit Jahrhunderten. Physiologisch hochreife Trauben, lange Lagerung auf der Feinhefe bei den Weissweinen und Ausbau im großen und kleinen Holzfaß bei den Rotweinen ergeben einzigartige, langlebige Weine.

Terroir und Vinifizierung

Herkunft: Kahlenbergerrdorf, Wien

Lage/Riede: Altweingarten

Bodenbeschaffenheit: Kalksteinverwitterungsboden mit Löss-Tonerde-Auflage

Hangausrichtung: Süd

Seehöhe: 190-220 Meter

Lese: Oktober 2017

Maischestandzeit: 2 Stunden

Ausbau: 15 Monate im 500-Liter-Holzfaß

Abfülldatum: Februar 2019

Wein-Daten

Alkoholgehalt: 14,5% vol.

Restzucker: 1,6 g/l

Säure: 4,5 g/l

Serviertemperatur: 12 °C

Trinkreife/Lagerpotenzial: Dieser Wein erlangt Ende 2019 Trinkreife. Lagerpotenzial 6 bis 10 Jahre.

Speisenempfehlung: Helles Fleisch mit kräftigen Saucen.