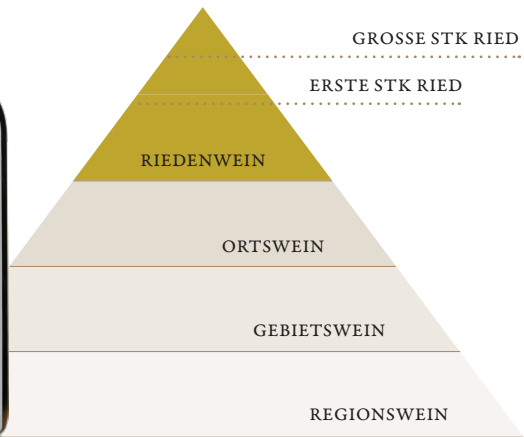


2021 Ried Jägerberg Chardonnay Erste STK Ried

Alkohol 13,0 vol. %

Säure 5,4 g/l

Restzucker 1,1 g/l



Ried Jägerberg

- Südlage
- 320 Meter Seehöhe

Die Südlage Jägerberg ist dank ihrer Bodenformation ein idealer Standort für Burgundersorten – neben Chardonnay wachsen hier auch Grau- und Weißburgunder. 19 Jahre sind die Rebstöcke alt, deren Trauben für diesen Lagenwein verwendet werden

Boden

Der kalkhaltige Boden der Ried besitzt eine sandig-lehmige Formation und drückt sich in den Weinen mit fester, mineralischer Struktur aus.

Jahrgang 2021

Das Jahr begann mit einem langen und niederschlagsreichen Winter. Die gute Bodenfeuchte versprach perfekte Bedingungen für den Austrieb, doch der Frühling ließ auf sich warten und verlief ziemlich wechselhaft. So starteten die Reben mit Verspätung in die neue Wachstumsphase und blühten erst Ende April. Sehr hohe Temperaturen während der Blüte führten zu Verrieselungen. Anhaltend kühle Temperaturen verzögerten anschließend das Wachstum, was aber im Sommer mit sehr warmen Phasen und schön verteiltem Niederschlag gut aufgeholt werden konnte. Ideales Spätsommerwetter ließ die Trauben perfekt reifen und Nachtabkühlungen förderten Fruchtigkeit und eine gute Säurestruktur.

Die Weinlese begann in der 3. Septemberwoche und konnte in Ruhe und wie geplant durchgeführt werden, wetterbedingte Unterbrechungen blieben aus. Die Erntemenge lag zwar ein 1/3 unter dem Durchschnitt, die Qualität der Trauben war aber exzellent. Wir freuen uns auf einen hervorragenden Jahrgang mit schöner Reife, ausgeprägter Frische und großer Aromenvielfalt

Ausbau

Handlese. Ganztraubenpressung. Spontanvergärung im gebrauchten Holzfass.
16 Monate auf der Feinhefe.

Kostnotiz

Ein eleganter Chardonnay mit einem Hauch von Grafit und schöner Aromatik. In der Nase nussig mit Anklängen von weißem Brioche. Ein Wein von dunkler Würze, der atmen will. Dann entfaltet er sein breites Spiel von Zedernholz und Grafit und wird kontinuierlich eleganter. Am Gaumen bleibt er saftig, druckvoll und salzig.

Trink-/Speiseempfehlung

Optimale Trinktemperatur: 12 – 14°C

Dekantieren von Vorteil

Dank seiner Würze eignet sich dieser Wein auch ausgezeichnet zu

Lamm- und Wildgerichten sowie zu kräftigen Soßen.

Falstaff 94

