

Chardonnay 2015

DENOMINATION:

Venezia Giulia IGT

SAISONVERLAUF:

Der Austrieb aller Sorten unseres Weinguts erfolgte wie üblich, die Pflanzen konnten unter idealen Temperaturbedingungen bei regelmäßiger Wasserzufuhr gedeihen.

In den ersten beiden Juniwochen, die ausschlaggebend sind für die Entwicklung und Befruchtung der Blütenstände, herrschte gutes Wetter, was sich unmittelbar auf die üppige Ernte dieses Jahres auswirkte. Zudem gab es in diesem Jahr ausgesprochen viele nützliche Insekten: Marienkäfer, Ohrwürmer und insbesondere Bienen, die Obstkulturen besonders effizient bestäuben und die auf unseren Weinhügeln Wildbienenstöcke angelegt hatten.

Der Juli war ein heißer Monat mit Rekordtemperaturen von 31,8°C, was uns dazu gezwungen hat, die tiefgründigen und steinigen Böden am Isonzo frühmorgens und nachts zu bewässern. Das natürliche Grundwasservorkommen im Untergrund des Ponca-Bodens im Collio konnte jedwedes Problem in der Reifephase wunderbar abwenden.

Ende August sowie im September profitierten alle Trauben von den wichtigen Temperaturunterschieden zwischen Tag und Nacht, der Höchste lag bei 14,5°C. Diese Temperaturunterschiede sind deshalb so bedeutsam, weil sie sich unmittelbar auf den Stoffwechsel der Pflanze und die Entwicklung der Aromen aller Rebsorten auswirken.

CHARAKTERISTIKA DES HERSTELLUNGSGEBIETS:

Herkunft: Die Weinberge liegen in den Ebenen und Hügeln der Provinz Gorizia

Höhe: 130 m über dem Meeresspiegel und 60 m (Schwemmland)

Lage: Süd, Süd-Ost

Typologie des Bodens: Tonmergel und Sandstein aus eozänischer Zeit, Kies in unterschiedlicher Größe, Schlack in der Schwemmzone

Pflanzdichte: 5.000/6.250 Pflanzen pro Hektar

Pflege und Aufzucht der Reben: Cordon - Guyot

Alter des Weinbergs: gepflanzt 1964 und 2001

TECHNISCHE DETAILS:

Ertrag pro Hektar: 70 Doppelzentner

Weinlesezeit: zweite September Dekade

Leitung: manuell

Gärungsbehälter: Edelstahl, neue und gebrauchte Barriques

Gärungstemperatur: 15°C - 18°C

Gärungsdauer: 15 - 20 Tage

Ausbaubehälter: Edelstahl und neue Barriques

Ausbaudauer: 4 Monate in Edelstahl, 15% der Produktion für 2 Monate in Barriques, 1 Monat Flaschenverfeinerung

Alkoholgehalt: 12,5% Vol.

SENSORISCHE DETAILS:

Intensives, glänzendes Strohgelb. Die Aromen entwickeln sich graduell, besonders deutlich zu vernehmen sind fruchtige Noten von Banane und Aprikose, gefolgt von einem Hauch exotischer Früchte und wohlriechenden weißen Blüten. Der Kräuterduft nach Salbei vervollständigt das Aromenspektrum. Der Abgang ist harmonisch und sehr frisch.

SPEISEEMPFEHLUNG:

Dank seiner Frische und seiner zarten Fruchtaromen ist er ein idealer Begleiter zu Pasta gefüllt mit weißem Fleisch oder Käse. Wunderbar auch zu gedünstetem Fisch.

