



ATTEMS

CHARDONNAY 2017

KLASSIFIZIERUNG: Venezia Giulia I.G.T.

KLIMATISCHE BEDINGUNGEN: Nach einem Januar mit der typischen Winterkälte des Friaul, kam der Frühling eher als in den Vorjahren. Die Temperaturen stiegen bereits Ende Februar/Anfang März an, und dies führte dazu, dass der Austrieb der Pflanzen in den ersten Tagen des Aprils begann. Die schwankenden Temperaturen in diesem Frühlingsbeginn und vor allem die bis Ende April/Anfang Mai andauernde Kälte hat die Pflanzen auf eine harte Probe gestellt. In den Attems Weinbergen wirkte sich dieser schwierige Jahreszeitenbeginn im Vergleich zu den anderen nördlichen Weinbaugebieten relativ gering aus. Dies ist der geographischen Einheitlichkeit des Gebietes und dem Schutz durch den Wald geschuldet, der unsere Weinberge umgibt. Der schnelle Temperaturanstieg am Frühlingsende hat den Weinstöcken, deren Blüte am 1. Juni begann, Lebenskraft gegeben. Die Blüte der Weinstöcke erfolgte einen Monat nach der Blüte der Gründungspflanzen, die im Herbst 2016 gesät worden waren. Die Gründung ist in unserem Weingut mittlerweile fester Bestandteil des Weinbaus. Im Juni waren die Temperaturen im üblichen Bereich. Die Niederschlagsmenge entsprach dem Durchschnittswert in dieser Region. Der heiße Sommer 2017 zeichnete sich vor allem durch seine Trockenheit aus, im Juli gab es jedoch zwei Gewitterfronten in der Region Friaul. Diese brachten wertvolles Regenwasser für unsere Attems Weinberge. Durch die kontinuierliche Bodenbearbeitung, sowie dem regelmäßigen Schnitt konnten wir die Pflanzen gut stabilisieren; die Trauben waren so bis zur Ernte vor der Sonne geschützt. Wir haben für die Ernte unserer Chardonnay-Trauben bis zur zweiten Septemberwoche gewartet; ihre Schale ist dann fest und die Beeren enthalten sehr viel Aroma.

CHARAKTERISTIKEN DES HERSTELLUNGSGEBIETES:

HERKUNFT: Die Weinberge befinden sich auf durchschnittlich 60 m ü.d.M. zwischen den Ebenen und den Hügeln der Provinz Gorizia.

BODENBESCHAFFENHEIT: zum Teil mit Mergelsandstein aus dem Eozän, entstanden durch das Zurückgehen der Meere vor 50 Millionen Jahren und zum Teil tiefe, alluviale Böden reich an Kies.

STOCKDICHTHE: 5500 Pflanzen pro Hektar

ERZIEHUNG: Cordon und Guyot

ALTER DES WEINBERGES: Weinberge von 2000

TECHNISCHE DETAILS:

ERTRAG PRO HEKTAR: 75 Doppelzentner

ERNTE: per Hand zweite Septemberwoche

VINIFIZIERUNG: Durch sanftes Pressen der Trauben entsteht der Most, der 24-48 Stunden dekantiert wird. Danach erfolgt 15 Tage lang bei niedriger Temperatur (15-17°C) die alkoholische Gärung des klaren Mostes. Die Vinifizierung geschieht in Stahlbehältern und neuen Barriques (20%). Nach der Gärung erfolgt 4 Monate lang der surlie-Ausbau mit häufigem Aufrühren.

ALKOHOLGRAD: 12,5% Vol.

SENSORISCHE DETAILS: leuchtende und intensiv strohgelbe Farbe. Die Aromen zeigen sich nach und nach mit zunächst einer fruchtigen Note von Banane und Aprikose, gefolgt von Trockenfrüchten im Wechsel mit einer Note von geröstetem Brot und Vanille. Eine Note von Haselnuss rundet das aromatische Bild ab. Am Gaumen zeigt er seine Ausgewogenheit mit einer angenehmen Zitrusnote, die die anderen süßeren Noten ausgleicht. Der Abgang ist harmonisch und sehr frisch.

SPEISENEMPFEHLUNG: durch seine Frische und seine zarte Fruchtnote ist er ein idealer Wein zu mit weißem Fleisch oder Käse gefüllten Nudeln. Perfekt auch zu Fisch mit Sauce.

