



ATTEMS

CHARDONNAY 2018

HERKUNFT: I.G.T. Venezia Giulia Chardonnay 2018

KLIMAVERLAUF: Januar und Februar waren gekennzeichnet durch zahlreiche Niederschläge und schwankende Temperaturen. Der Januar war etwas wärmer als sonst, der Februar lag im Mittel. Im März wurden zwei Kälteperioden verzeichnet: am Anfang und im letzten Drittel. Ende März stiegen die Temperaturen und der April war so warm wie in den letzten 10 Jahren nicht. Dies begünstigte bei allen Rebsorten einen kräftigen Austrieb sowohl in der Schwemmebene als auch auf den Hügeln. Die Regenfälle gingen um 20-30% zurück im Vergleich zum Durchschnitt der letzten 50 Jahre. Dennoch waren sie im April und Mai ausreichend konstant, so dass sich die Triebe regelmäßig entwickeln konnten. Die Blüte erfolgte Mitte Mai und somit etwa zehn Tage früher als im Vorjahr. Im Juni fielen 120 mm Niederschlag, womit die Beeren schön gleichmäßig bis zum letzten Monatsdrittel gedeihen konnten. Der trockene und sehr heiße Juli bewirkte bereits Anfang Juli den Farbumschlag, also 2 Wochen früher als im Durchschnitt. Dank der doppelten Lichtbrechung durch die Adria konnte sich das Blattwerk besonders kräftig entwickeln; die Meeresbrise wiederum sorgte für große Temperaturunterschiede von Tag und Nacht. Diese beiden Faktoren beeinflussten entschieden die Entwicklung der zukünftigen Aromen sowie weiterer Parameter bezüglich der Traubenreife. Die Ernte erfolgte so früh wie noch nie. Mitte August begannen wir mit der Lese, die bis Ende September dauerte. Eine langer Zeitraum bei herrlichem Klima - tagsüber war es warm, abends frisch. Dadurch wurde je nach Leseabschnitt nach genauen önologischen Gesichtspunkten geerntet. Die Trauben des Chardonnay 2018 konnten durch eine sanfte Entlaubung nach der Augusthitze noch nachreifen. Dadurch wurden die sortentypischen Aromen bei einem perfekten Gesundheitszustand der Beeren voll entwickelt.

GEBIET UND HERSTELLUNG:

HERKUNFT: die Weinberge befinden sich sowohl auf der Ebene als auch auf den Hängen der Provinz Görz und liegen auf einer Höhe ab 60 Metern über dem Meeresspiegel.

BODENTYP: teils sandiger Boden, der sich im Eozän vor 50 Millionen Jahren auf dem Bett eines Meeresbeckens abgelagert hatte, und teils feuchter, stark tonhaltiger Boden.

DICHTE: 5,500 Pflanzen pro Hektar.

ERZIEHUNG: Einzelpfahlerziehung und Bogenerziehung.

ALTER DES WEINBERGS: Pflanzungen seit 2001.

TECHNISCHE DATEN:

HEKTARERTRAG: 90 dz/ha.

LESE: von Hand, zweite Septemberhälfte.

VINIFIKATION: der durch sanfte Pressung erlangte Most wird für 24-48 Stunden abgesetzt. Im Anschluss wird der saubere Most der alkoholischen Gärung bei 15°-17°C 15 Tage lang unterzogen. Die Vinifikation erfolgt in Edelstahlbehältern und neuen Barrique (20%) bei niedrigen Temperaturen, womit eine malolaktische Gärung umgangen wird. Der Wein ruht dann 4 Monate auf der Hefe und wird wiederholt umgewälzt.

AKLKOHL: 12,5% Vol.

WEINBESCHREIBUNG: zartes Strohgelb, intensiv und glänzend. Typischer Duft nach Haselnuss, tropischen Früchten, Anklänge an Pfirsichblüte. Am Gaumen bildet das ausgewogene Zusammenspiel von Säure und Körper die Grundlage für die sehr zarten Tannine. Würziger Abgang mit Vanille, Kaffee und Ingwer.

SPEISENBEGLEITER: seine Frische und fruchtigen Noten machen den Wein zum perfekten Begleiter von Pasta gefüllt mit hellem Fleisch oder Käse. Ideal auch zu gedünstetem Fisch.

