

# CHARDONNAY

## „Gottesacker“ 2022

IGT Weinberg Dolomiten



**Rebsorte:**  
100% Chardonnay

**Lage und Bodenbeschaffenheit:**

Unser Chardonnay stammt hauptsächlich von der Lage Eppan/Berg. Dieser ummauerte Weinberg auf 470m Seehöhe beim Ansitz Tschindlhof gehören zu den historisch wertvollsten Weinlagen in Eppan. Die vom Mendelberg abfallenden kühlen Luftströme beeinflussen maßgeblich das Klima in dieser Zone. Die lehmigen Böden sind sehr kalkhaltig und sind besonders für Burgundersorten geeignet. Zusätzlich stammt ein Teil der Trauben von einer kleinen ummauerten Parzelle hinter der Kapuzinerkirche in St. Michael /Eppan, dem sogenannten Gottesacker. Dieser Weinberg steht ebenfalls auf Kalkschuttböden mit hohem Lehmanteil.

**Alter der Rebstöcke:** ca. 10 Jahre

**Erziehungsform:** Guyot

**Ertrag pro Hektar:** 65 hl

**Jahrgang 2022**

Im Jahr 2022 folgte auf einen trockenen und milden Winter ein kühler Frühling. Glücklicherweise hatten wir keine Probleme mit Frost. Ein sehr sonniger und warmer Mai verursachte eine frühe Blüte. Durch den rekordverdächtig heißen und trockenen Sommer gab es insgesamt wenig Probleme mit Krankheiten, wohl aber stießen die Reben durch den Niederschlagsmangel teilweise an ihre Grenzen. Durch gezielte Bewässerung konnten wir Trockenschäden vermeiden. Die Ernte begann Mitte September. Reife und gesunde Trauben mit etwas tieferen Säurewerten waren das Ergebnis.

**Ausbau:**

Der Chardonnay wird in zwei Lesedurchgängen per Hand gelesen. Dabei achten wir darauf, dass der erste Lesegang zeitgerecht stattfindet, damit die Trauben ausreichend natürliche Säurewerte aufweisen. Der zweite Lesegang erfolgt ungefähr eine Woche später. Dem schonenden Ganztraubenpressen folgt eine natürliche Klärung durch Sedimentation. Die Gärung erfolgt mit relativ hohem Trübungsgehalt spontan dank natürlicher Hefen, in 500l und 600l Eichenholzfässern. Nach dem biologischen Säureabbau lagert der Wein neun Monate auf der Vollhefe, danach sechs Monate Lagerung bis zur Füllung im Stahltank. Abfüllung: April 2024  
Flaschen: ca. 2400

**Analysedaten:**

Restzucker: 1,9 g/l

Alkohol: 14 %Vol.

Gesamtsäure: 4,5 g/l, biologischer Säureabbau

**Beschreibung:**

Der Chardonnay „Gottesacker“ besticht durch ein leuchtendes Gelbgrün im Glas. Das komplexe Bouquet zeigt ein breites Aromenspektrum von Zitrusfrüchten und Äpfeln bis hin zu tropischen Früchten und Nüssen, verbunden mit einer leicht erdigen Komponente, welche von den kalkhaltigen Böden stammt. Am Gaumen wirkt der Wein vollmundig und cremig, mit würzigen Noten, begleitet von feiner Säure. Er beeindruckt mit salzigem, lang anhaltendem Abgang.

**Empfehlung:**

Serviertemperatur: 10 - 11°C

Um sein volles Potential zu entfalten, braucht der Wein Zeit zum Atmen. Er wird idealerweise aus dem Burgunderglas getrunken.

Unser Chardonnay ist ein vielseitiger Speisenbegleiter, besonders geeignet zu mediterranen Gerichten, hellem Fleisch und zu aromatischem Käse.