

2022 Mörbischer Chardonnay Reserve



Kraftvoll und langanhaltend

Der Goldberg schenkt uns in besonderen Jahren außergewöhnlich reife Chardonnay-Trauben. Grund genug, eine eigenständige „Reserve“ von dieser Lage zu keltern.

Trotz seiner Kraft ist dieser Wein kein vordergründiger Muskelprotz, sondern vielschichtig und elegant. Dabei erinnert er ein wenig an gehaltvolle Rotweine und hat wie diese ein sehr gutes Reifepotential.

Herkunft: Burgenland, Mörbisch am See, Ried Goldberg

Lage und Weingarten: Der Goldberg ist ein Osthang mit leicht kalkhaltigem Boden auf Schiefer, Quarz und Gneis im Untergrund. Seit 2009 wächst hier unsere eigene Chardonnay-Selektion, die wenig Ertrag, aber hohe Qualität erbringt.

Bearbeitung: zertifiziert nach den Vorgaben von www.nachhaltigaustria.at

Lese und Weinbereitung: selektive Handlese am 9. September, 21°KMW, Ertrag etwa 40hl/ha, Gärung des klaren Mostes und Reife auf der Hefe in Barriques bis zur Abfüllung 23. August 2023; Alkohol: 14%vol, Säure: 5,1g/l, Restzucker: 2,6 g/l

Der Wein: mittleres Gelb; exotische Früchte, etwas Honig und Vanille im Hintergrund, am Gaumen dicht und anhaltend, feine Aromen im langen Abgang; Trinkreife 2025 bis 2040

A la Carte Weinguide 2024

Helle Farbe, kandierte Orange, Mandeln, Karamell, körperreich, balancierte, cremige Textur, feiner Gerbstoff, gute Länge, 92+ Punkte!

Mehr über Ihre Lieblingsweine erfahren? Abonnieren Sie unseren Newsletter auf www.grenzhof-fiedler.at oder über diesen QR-Code und folgen Sie uns auf Facebook!

