

## Gumpoldskirchen **Gumpold** 2013 Chardonnay, Niederösterreich

### Weingarten

Herkunft:	Niederösterreich
Qualitätsstufe:	Qualitätswein
Lage:	Brindlbach, Steingrube
Sorte:	Chardonnay
Seehöhe:	220 m
Boden:	mit Kalkschotter durchsetztes Sediment aus Ton
Klima:	pannonisch
Erziehungssystem:	Guyot
Alter der Rebstöcke:	35 Jahre
Pflanzendichte:	4.000 Rebstöcke / ha
Ertrag ha:	35 hl / ha
Anbaumethode:	biologisch dynamisch, nach respekt

### Keller

Lese:	selektive Handlese in 20 kg Kisten Ende September
Maischestandzeit:	12 Stunden
Gärung:	spontan in 300 l Eichenfässern, 1/4 davon neu, bei max. 25° / 2 Wochen
Ausbau:	auf voller Hefe in 300 l Fässern für 12 Monate, 6 Monate auf der Feinhefe im Stahltank
Abfüllung:	April 2015

### Wein

Jahrgang:	<b>2013 - schwieriger Start, glückliches Ende</b> Ein langer Winter sorgte für einen späten, aber durch einige schöne Wochen Ende April und Anfang Mai, zügigen Austrieb. Ende Mai gab es Hagel, welcher im Käferberg und Steinmassl zu Ernteverlusten führte. Die Blüte, Mitte Juni entsprach einem „normalen“ Zeitpunkt. Leider war aber die Witterung sehr ungünstig. Auf eine Hitzewelle folgte nasskaltes Wetter, was zu sehr schlechter Befruchtung vor allem bei der Hauptsorte Grüner Veltliner führte. Der Sommer 2013 zählte zu den fünf heißesten des letzten Jahrhunderts. Der Trockenheit im Juli folgte Ende August gerade rechtzeitig zu Reifebeginn Regen und eine sehr gute Reifephase begann. Durch die langsam verlaufende Reife konnte man ruhig und überlegt zuwarten, und am 8. November war mit Ausnahme der Süßweine alles im Keller. Ende November kamen dann noch Auslesen und Beerenauslesen.
-----------	---

Verkostung:	Transparent-volles Gelb. In der Nase weiche Frucht nuances, pastellfarbene Aromatik nach Kamille, reifen Früchten und ganz dezent Butter. Am Gaumen ungemein intensiv und würzig nach Kräutern, sehr dicht und lang, cremige Textur. Der volle Körper wird durch genügend Säure gekontert und verleiht dem Wein viel Länge. Im Abgang leicht salzig. Viel Reifepotenzial!
-------------	--

Reifepotenzial:	2016 - 2026
Speiseempfehlung:	helles Fleisch aber auch Kalb, reifer, vollmundiger Käse
Serviertemperatur:	12° - 14°C
Belüften:	Ja
Vegan:	Ja

### Daten

Alkohol:	14%
Restzucker:	1,0 g/l
Säure:	5,2 g/l
Lesegradation:	20° KMW
EAN Code:	9120009728482   9120009728505   9120009728512
Verfügbar in:	0,75 l   1,5 l   3,0 l
Kontrolle:	durch Lacon
BIO Status:	Biowein   AT-BIO-402

Göles Hajszan/Neumann Heinrich Loimer Sattlerhof Schellmann Wieninger  
PREMIUM ESTATES of AUSTRIA

