

Gumpoldskirchen **Gumpold 2017**

Weingarten

Herkunft:	Thermenregion
Qualitätsstufe:	Qualitätswein
Lage:	Gumpoldskirchen Brindlbach Seehöhe: 220 m
Sorte:	Chardonnay
Boden:	mit Kalkschotter durchsetztes Sediment aus Ton
Klima:	pannonisch
Erziehungssystem:	Guyot
Alter der Rebstöcke:	40 Jahre
Pflanzendichte:	4.000 Rebstöcke / ha
Ertrag ha:	45 hl / ha
Anbaumethode:	biologisch dynamisch, nach respekt_BIODYN

Keller

Lese:	selektive Handlese in 20 kg Kisten Mitte September 2017
Maischestandzeit:	12 Stunden
Gärung:	spontan in 300 l gebrauchten Eichenfässern bei max. 25° / Gesamtdauer 1 Monat
Ausbau:	auf voller Hefe in 300 l Fässern für 12 Monate
Abfüllung:	9 Monate auf der Feinhefe imahltank Juli 2019, unfiltriert!

Wein

Jahrgang:	Das Weinjahr 2017 in Gumpoldskirchen Noch nie haben wir so früh mit der Ernte begonnen. Am 29. August war Startschuss. Das Jahr begann mit einem Winter, der sich nur im Jänner von seiner strengen Seite zeigte. Die folgenden Monate bis Mitte April waren sehr warm, weshalb es auch zu einem frühen Austrieb kam. Bis Mitte Mai wurde es jedoch wieder unterdurchschnittlich kalt und die Eisheiligen ließen heuer lange auf sich warten. Die Frosträchte Ende April und Anfang Mai überstanden wir unbeschadet. Die Blüte verlief problemlos und war schon Anfang Juni in Gumpoldskirchen abgeschlossen. Den Traubenschluss erreichten wir in vielen Lagen bereits Ende Juni. Die Wasserversorgung in Gumpoldskirchen war immer gut. Wind sorgte für eine schnelle Trocknung der Blätter und Wärme für eine gleichmäßige und zügige Entwicklung.
-----------	---

Verkostung:	Strahlendes Gelb, zurückhaltend in der Nase, zarte gelbe Früchte, kühle Eleganz am Gaumen, geradlinige Apfelaromatik mit nobler Textur, ungemein mineralisch und strukturiert, knochentrocken mit feiner Säure, konstanter saftiger Zug, wunderbare Harmonie verspricht Potenzial.
Speisempfehlung:	universell einsetzbar auch zu Hartkäse
Reifepotenzial:	2020 - 2030
Serviertemperatur:	12° - 14°C
Dekantieren:	2 Stunden

Daten

Alkohol:	12,5 %
Restzucker:	1 g/l
Säure:	5,7 g/l
Gesamt SO ₂ :	92 mg/l
Lesegradation:	19,5 ° KMW
Verfügbar in:	0,75 l 1,5 l 3,0 l
Vegan:	Ja



BIOWEIN AT-BIO-402 | Lacon Institut