

## Gumpoldskirchen **Gumpold 2018**

### 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 am 27. August 2018
Maischestandzeit:	Ganztraubenpressung
Gärung:	spontan in 300 l gebrauchten Eichenfässern bei max. 25° / Gesamtdauer 1 Monat
Ausbau:	auf voller Hefe in 300 l Fässern für 12 Monate 9 Monate auf der Feinhefe im Stahltank
Abfüllung:	Juni 2020, unfiltriert!

### Wein

Jahrgang:

#### **WARM aber NICHT HEISS**

So könnte man in Kürze den Witterungsverlauf 2018 beschreiben. Februar und März waren sehr kalte Wintermonate. Nach einem außergewöhnlich warmen Jänner führten der kalte Februar und März zu einem späteren Austrieb der Reben sodass im Gegensatz zu den zwei Jahren davor keine Schäden durch Spätfröste zu verzeichnen waren. Der zweitwärmste Frühling seit 1767 erlaubte dann ein deutliches Aufholen der Vegetation. Eine der frühesten jemals verzeichneten Rebblüten war Vorbote für die früheste Weinlese aller Zeiten. Dieser Vegetationsvorsprung blieb auch den heißen Sommer hindurch erhalten. Während der warme Juni noch moderate Niederschläge brachte, zeichnete sich der heiße Juli durch Hitzeperioden und Trockenheit aus. Im August war die Lese schon im Gang. Ein Kaltlufteinbruch zu Monatsende sorgte endlich wieder für kühleres Lesegut. Gewitter und Starkregen waren die unangenehmen Begleiterscheinungen, die teilweise Leseпаusen erzwingen. Anfang September war dann die Ernte in Gumpoldskirchen bereits abgeschlossen!

Verkostung:

Kräftiges Strohgelb mit öligen Kirchenfenstern, nobler Duft nach Haselnusskekzen und getrockneten Früchten, ein Hauch weiße Schokolade; im Mund diskrete Aromatik, gelbe Äpfel, Zitronenzesten und Datteln, braucht Luft oder Zeit um sich zu entwickeln, knochentrocken und rassig, vollmundig und ungemein salzig, der Holzeinsatz ist absolut nicht schmeckbar, glatte Textur, zieht sehr zielstrebig ins lange Zitrusfinale, Pomelo klingt nach, garantiertes langes Leben.

Speisenempfehlung:

deftige Hausmannskost und auch zu Hartkäse

Reifepotenzial:

2021 - 2035

Serviertemperatur:

12° - 14°C

Dekantieren:

2 Stunden

### Daten

Alkohol:	12,5 %
Restzucker:	1,4 g/l
Säure:	5,8 g/l
Gesamt SO <sub>2</sub> :	83 mg/l
Lesegradation:	19,0 ° KMW
Verfügbar in:	0,75 l   1,5 l   3,0 l
Vegan:	Ja



BIOWEIN AT-BIO-402 | Lacon Institut

