

## Gumpoldskirchen **Gumpold 2019**

### Weingarten

Herkunft:	Thermenregion
Qualitätsstufe:	Qualitätswein
Lage:	Gumpoldskirchen Brindlbach (Chardonnay), Satzing (Zierfandler) und Tagelsteiner (Rotgipfler)
Sorte:	Chardonnay, Zierfandler und Rotgipfler
Boden:	mit Kalkschotter durchsetztes Sediment aus Ton
Klima:	pannonisch
Erziehungssystem:	Guyot
Alter der Rebstöcke:	10 und 40 Jahre
Pflanzendichte:	4.000 bis 5.000 Rebstöcke / ha
Ertrag ha:	35 hl / ha
Anbaumethode:	biologisch dynamisch, nach respekt_BIODYN

### Keller

Lese:	selektive Handlese in 20 kg Kisten am 10.9. Rotgipfler, 12.9. Chardonnay und 18.9. Zierfandler
Maischestandzeit:	Ganztraubenpressung und 12 Stunden Maischestandzeit (Zierfandler)
Gärung:	spontan in 300 l und 600 l Eichenfässern bei max. 25° für ungefähr 1 Monat
Ausbau:	auf voller Hefe ohne SO <sub>2</sub> für 12 Monate 9 Monate auf der Feinhefe im Stahltank (Chardonnay) und großem Holzfass ausgebaut
Abfüllung:	unfiltriert! 15.06.2021

### Wein

Jahrgang:	Wen man sich als Winzer etwas wünschen darf, dann ein 9er Jahr!! Aus welchem Grund auch immer, die 9er Jahre gehören immer zu den Besten. Nach einem sehr trockenen und wieder einmal zu mildem Winter wurden die Sorgen beim Austrieb, durch einen kühlen (aus heutiger Sicht!) und niederschlagsreichen Mai aufgelöst. Die Blüte fiel daher auch in eine „normale“ Zeit Mitte Juni und verlief gut aber nicht zu gut und somit war der Fruchtansatz deutlich unter dem Rekordjahr 2018. Der Sommer blieb zwar wieder einmal trocken und teilweise auch heiß, doch in Summe gab es immer rechtzeitig Regen und kühle Phasen. Das gesamte Jahr war ungefähr 2 Wochen später als 2018, d.h. noch immer etwas früher als man das von den 80er Jahren kannte. Wahrscheinlich war es ein Jahr des „neuen Normal!“ Der Gumpold 19 folgt einer langen Tradition in Gumpoldskirchen die sich heute „Ortswein“ nennt. Die besten Rieden und die besten Trauben werden für diesen Weißwein verwendet
-----------	---

Verkostung:	Goldgelb mit öligen Kirchenfenstern, komplexer Duft, getrocknete Früchte, Birnen, Hopfen, Schafgarbe, eine Idee Bienenwachs, nasser Stein; am Gaumen solide gelbe Frucht, Apfelmus, Datteln, vollmundig, substanzreicher Extrakt, balancierte Säure, strammes Grundgerüst, dicht verwoben, kreative Textur, enormer Grip, feinerherbes Finish nach Granatapfelkernen, sicheres langes Leben. (verkostet durch Weinakademiker Johannes Fiala)
-------------	--

Speisenempfehlung:	Wokgerichte
Reifepotenzial:	2022 - 2037
Serviertemperatur:	12° - 14°C
Dekantieren:	2 Stunden

### Daten

Alkohol:	13 %
Restzucker:	1,5 g/l
Säure:	5,7 g/l
Gesamt SO <sub>2</sub> :	83 mg/l
Verfügbar in:	0,75 l   1,5 l   3,0 l
Vegan:	Ja



BIOWEIN AT-BIO-402 | Lacon Institut