

Gumpoldskirchen Gumpold 2021



Weingarten

Herkunft:	Thermenregion
Qualitätsstufe:	Qualitätswein
Lage:	Gumpoldskirchen Brindlbach (Chardonnay), Sating (Zierfandler) und Tagelsteiner (Rotgipfler)
Sorte:	54% Chardonnay, Zierpfandler 25%, Rotgipfler 11%, Riesling 7%, Traminer 3%
Boden:	mit Kalkschotter durchsetztes Sediment aus Ton
Klima:	pannonisch
Erziehungssystem:	Guyot
Alter der Rebstöcke:	10 (Sating, Tagelsteiner) und 40 Jahre (Brindlbach)
Pflanzendichte:	4.000 bis 5.000 Rebstöcke / ha
Ertrag ha:	35 hl / ha
Anbaumethode:	biologisch dynamisch, nach respekt_BIODYN

Weinjahr

In den ersten Monaten war es sehr trocken & kühl. Dadurch verlangsamte sich der Austrieb und verschonte uns mit den Folgen des Spätfrostes. Im Juni genossen wir einige Hitzetage, der Sommer hindurch war sehr unbeständig und teilweise mit Unwettern behaftet. Der Herbst zeigte sich von seiner schönsten Seite. Perfekte Lesebedingungen und gesunde Trauben bescherten uns eine bilderbuch-ähnliche Weinlese, die wir am 23.10. abschließen konnten.

Keller

Lese:	selektive Handlese in 20 kg Kisten am 23.9. bis 23.10.2021
Maischestandzeit:	Ganztraubenpressung (Chardonnay, Rotgipfler) 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 SO2 für 12 Monate
Abfüllung:	8 Monate auf der Feinhefe im Stahltank nach Cuveetierung unfiltriert! 01.06.2023



Verkostung

Gelb mit grünen Reflexen, charmante Fruchtnase, Nektarinen, Ringlotten, Kletzen, Maroni, Kardamom; sanfte Mundfülle, glatte Textur, angenehm trocken, knackige Säure, feine Mineralität, tänzelt anfangs am Gaumen, gibt erst im Abgang Gas, Obstkorb, Birnen, druckvolle Zitrusnoten, Orangenscheiben mit Salz, Zitronensaft klingt lange nach. (verkostet durch Weinakademiker Johannes Fiala)

Schmeckt zu

vielseitiger Speisenbegleiter, besonders zu Fisch

Trinkreife:	2023-2038
Vegan:	Ja

Alkohol **13 %**

Restzucker: **1,0 g/l**

Säure: **7,2 g/l**

Gesamt SO2: **47 mg/l**

