

Gumpoldskirchen Chardonnay 2024

Thermenregion DAC BIO

Die Geschichte der Burgundersorten in der Thermenregion reicht weit zurück. Ihren Weg hierher fanden sie vor über 800 Jahren im Gepäck der Zisterzienser. Seither werden Chardonnay und Pinot Noir hier angebaut, begünstigt durch die klimatischen Bedingungen in der Region. Die Trauben für diesen Wein stammen aus zwei Weingärten in Pfaffstätten und Gumpoldskirchen. Beide Rieden bieten mit ihrer leichten Hanglage am Anninger, der Ausrichtung nach Osten und dem Unterboden ideale Voraussetzungen für vielschichtige und balancierte Weine.



Rebalter im Durchschnitt 25 Jahre

Boden Unterboden aus Kalkstein mit dünner Braunerdeauflage

Erziehung Doppelter Guyot/Strecker

Ertrag 43 hl/ha

Lese 27. August

Im Keller Selektive Handlese, als Ganztraube gepresst, Gärung und 4 Monate Ausbau auf der Feinhefe in großen, gebrauchten Eichenfässern (rund 1000 bis 1200l Fassungsvermögen)

Trinkreife von 2025 bis 2030

Speiseempfehlung Zurückhaltende Frucht und Schmelz machen diesen Wein zu einem vielseitigen Speisenbegleiter: von traditionell Wiener Küche, Fisch bis hin zu Gemüsegerichten.

Service Universal- oder Weißweinglas empfohlen
Gut gekühlt bei 8-10°C servieren
Lagerung an einem dunklen Ort bei 12°C

Aus der Presse „[...] Zarte Kräuterwürze, feine gelbe Apfelfrucht, ein Hauch von Maracuja, dezente Mineralik, etwas Feuerstein. Saftig, mittlerer Körper, straff, engmaschig, weißes Kernobst im Abgang, salziger Rückgeschmack [...]“ 91 Punkte, Peter Moser, falstaff.

INFO-Box

Alkohol	13% vol.
Säure	4,8 g/l
Restzucker	1,2 g/l

