



Chardonnay

Sorte: Chardonnay

Jahrgang: 2020

Alter der Rebstöcke: 19 – 65 Jahre

Vinifizierung und Ausbau: Die Trauben wurden Ende September von Hand geerntet. Die Vergärung erfolgte in temperaturkontrollierten Stahltanks und in gebrauchten, kleinen Holzfässern, um den Wein mehr Fülle und Struktur zu geben. Der Wein lagerte 8 Monate auf der Feinhefe.

Flaschenfüllung: Mai 2021

Analytische Werte: Alkohol: 13 % vol. Restzucker: 1,0 g/l Säure: 6,40 g/l

Charakteristik: Der Wein zeigt ein helles Strohgelb. In der Nase präsentiert sich der Wein mit würzigen Aromen von gelben Früchten und Ananas. Am Gaumen elegant und geschmeidig, mit einem Hauch von gelber Tropenfrucht und einer trinkanimierende Säure. Ein idealer Speisenbegleiter.

Trinkreife: 2021 – 2026, bei optimaler Lagerung.

Trinkempfehlung: 12 – 13 °C

Speisempfehlung: Antipasti, Pasta, helles Fleisch, Fisch

Verfügbare Füllmenge: 0,75 l

Viel Freude mit diesem Wein wünschen

Albert und Silvia Gesellmann

2020: ein klassischer Jahrgang

Das Jahr 2020, ein Jahr das uns aufgrund der Covid Pandemie wohl ewig in Erinnerung bleiben wird. Wir wollen hier aber auf die Gegebenheiten des Weinjahres eingehen und reflektieren wie das Jahr im Weingarten war.

Das Jahr 2020 begann mit einem milden, trockenen Winter, welchen wir für den alljährlichen Rebschnitt nutzten. Die warmen, fast sommerlichen Temperaturen mit viel Sonne und wenig Niederschlag ließen uns relativ zügig mit dem Anbinden unserer Reben Mitte März beginnen. Die frühlingshaften Temperaturen regten das Wachstum der Reben an und ließen erste Knospen sprießen. Anfang Juni konnten wir bereits in vielen Lagen die Blüte der Reben bestaunen.

Ein gleichmäßiger Sommer brachte uns Hitze mit abwechselnden Regentagen. In diesem Sommer blieben wir von starken Gewittern und Hagel verschont. Da dieses abwechslungsreiche Wetter von heißen Tagen und Niederschlag eine Gefahr für unsere Weingärten birgt, achten wir auf eine ausgewogene Laubwundpflege, welche unsere Trauben vor Pilzkrankheiten schützen soll.

Am 17. September fiel der Startschuss für die diesjährige Ernte. Eine perfekte Ausreifung durch moderate Temperaturen im Sommer mit mäßigem Niederschlag führte zu einem optimalen Lesezeitpunkt. Die nächsten Wochen hindurch begleitete uns wunderschönes Herbstwetter mit sonnigen Tagen und kühlen Nächten.

Unser wichtigster Faktor ist und bleibt das Streben nach Top Weinen im Einklang mit der Natur zu vinifizieren. Seit jeher werden alle unsere Trauben per Hand geerntet, die erste Selektion findet hierbei schon im Weingarten statt wo alle Trauben sorgfältig kontrolliert werden. Der zweite Schritt der Selektion erfolgt dann bei der Traubenübernahme. Mittels optischer Sortieranlage gelangt nur perfektes Traubenmaterial in unseren Keller. Jede Rebsorte wurde zu ihrem optimalen Reifezeitpunkt geerntet.

Am 19. Oktober genau 21 Lesetage nach Beginn wurde die Lese bei strahlendem Sonnenschein mit perfekt ausgereiften Cabernet Sauvignon Trauben, abgeschlossen.

Die Weißweine des Jahrgangs 2020 brillieren durch fruchtintensive Aromen, einem ausgewogenen Körper und einer animierenden Säurestruktur, welche wir den kühlen Nächten ab Ende August verdanken.

Durch die Trockenheit im Frühjahr waren die Rotweinbeeren eher kleinbeerig, dies wurde aber durch genügend Niederschläge im Sommer ausgeglichen und bei der Lese zeigten sich die Beeren in optimaler Größe. Die Weine des Jahrgangs 2020 zeigen sich farbintensiv, fruchtig mit einer saftigen Tanninstruktur.