



Chardonnay 2025

Ausbau

Selektive Handlese, zu 100% im Stahltank vergoren und gelagert. Kein Säureabbau, bis Dezember auf der Feinhefe gelagert.

Beschreibung

Frischer, eleganter Chardonnay mit feiner Mineralität.

Speiseempfehlung

Salate, weißes Fleisch,
Fisch und Nudelgerichte,
asiatische Speisen,
als Aperitif

Ernte	04.09.2025
Abfüllung	05.05.2026
Alkohol (Vol%)	12,5
Säure (g/Liter)	5,5
Restzucker (g/Liter)	0,8
Formate (in Liter)	0,75
Serviertemperatur	11°C



2025: strukturierte Weine mit schöner Eleganz

Nach einem trockenen Winter brachte das Frühjahr endlich den ersehnten Regen. Vor allem im Mai waren die Wasservorräte für die Reben wichtig und zum richtigen Zeitpunkt vorhanden.

Der Juni war hochsommerlich und ließ die Vegetation zügig voranschreiten.

Im Juli fiel erneut reichlich Regen. Für die Reben und die gesamte Vegetation war das eine gute Grundlage. Auch das Wasserniveau des Neusiedler Sees ist im Sommer 2025 gestiegen.

Im August kehrte der Sommer zurück, und die Trauben konnten unter guten Bedingungen ausreifen. Da die Temperaturen insgesamt nicht zu hoch waren, blieben Frucht und Frische gut erhalten.

Die Lese beginnt mit dem Pinot Noir in der zweiten Septemberwoche. Insgesamt zeigt sich ein Jahrgang mit hoher physiologischer Reife und etwas weniger Zucker als in den vergangenen Jahren. Daraus ergeben sich eher moderate Alkoholwerte. Die Niederschläge Ende September hatten keine negativen Auswirkungen.

Bio
Vegan