

# CHARDONNAY – Maienfeld

CHARDONNAY – wächst in unseren höchsten Lagen auf rund 580 Meter über Meer

## **Geschichte**

Unsere Chardonnay Reben sind noch im zarten, jugendlichen Alter. Die erste Pflanzung stammt aus dem 2011, die nächste und grösste erfolgte im 2015. In den folgenden Jahren kamen immer wieder kleinere Stücke dazu.

Die Mengen sind im Moment noch klein. Wir wollen die jungen Reben nicht zu stark belasten. Sie sollen dereinst kräftig und gesund dastehen.

Der Chardonnay vergärt in 228L und 350L Holzfässern, welche schon mehrmals im Einsatz standen. Der Ausbau auf der Hefe dauert bis zur kommenden Ernte. Anschliessend reift der Wein im Stahltank weiter. Die Flaschenfüllung erfolgt im Verlaufe des Winters, Verkaufsstart ist im folgenden Frühjahr.

Der Chardonnay ist von Anfang an nicht der fruchtige Typ, sondern hefig, mineralisch und würzig, im Gaumen lebendig und schlank – ideal als Essensbegleiter.

Potential 5-10 Jahre

## **Jahrgangsbeschreibung 2020**

Langsam merken wir das steigende Alter der Reben. Die Traubenqualität am Stock wird homogener. Die Reife am Stock verzögert sich und birgt ein grösseres Potential im fertigen Wein.

2020 war ein Jahrgang ohne grosse Stolpersteine im Rebberg. Die gelesene Qualität beim Chardonnay war sehr gesund und mengenmässig der erfreuliche, aber auch einzige leichte Ausreisser nach oben.

Der Verzicht auf neue Holzfässer hat auch dieses Jahr - noch - Bestand. Die Vorstellung vom komplett durchgorenen, trockenen Weisswein mit der gewünschten Frische bleibt.

Anders ist die Verwendung des wenig anfallenden Trubdepots nach dem Pressvorgang. Diese 1-2 Prozent Satz hatten wir bisher immer mitvergoren. Neu wird das Depot mit einem Filterhilfsstoff - der rein physikalisch die Trubpartikel bindet - versetzt und anschliessend in eigens dafür verwendbaren Hefesäcken ausgepresst. Der anfallende klare Saft wird dem Rest wieder beigemischt. Die Gärung verläuft durch diesen Schritt gleichmässiger und sensorisch reiner. Der fertige Wein zeigt etwas Mehr Frucht.

Was weiterhin bleibt, ist der lange Ausbau auf der vollen Hefe.

Die Reifung auf der Flasche bis in den Frühling ist ein weiterer Schritt in unserer Philosophie. Schon jung ist unser Chardonnay unglaublich druckvoll und präsent. Sowohl in der Nase, als auch im Gaumen. Zugegeben, wir mögen den Wein noch eher jung, da die Reben wohl noch an Potential zulegen werden. Darum, etwas konservativ beurteilt; Trinkfenster jetzt bis 2028