

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 2012, die nächste und grösste erfolgte im 2015 und die vorläufig letzte – noch nicht im Ertrag stehende – im 2019.

ADC Graubünden · Maienfeld
2019 Chardonnay
Matthias & Sina Gubler
Steigstrasse 22a · CH-7304 Maienfeld
750 ml · 13.0% Vol. · enthält Sulfite

CHARDONNAY

Gut Ding will also Weile haben. Die Mengen sind im Moment noch sehr 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 eher hefig, mineralisch und würzig, im Gaumen lebendig und schlank – ideal als Essensbegleiter.
Potential bis 5 Jahre

Jahrgangsbeschreibung 2019

Endlich! Nach Hagel im 2016, Frost im 2017 mit praktischem Totalausfall und dem Trockenjahr 2018, folgte im 2019 ein Jahr, das uns positiv stimmte.

Die Lese fand sehr früh statt, noch vor allen anderen Burgundersorten. Die Vorgabe war klar, wir wünschten uns zwischen 88° und maximal 92° Oechsle, damit uns die Säure nicht entgleitet. Obwohl wir schon seit 1994 mit Chardonnay zu tun haben, bedeutet der Maienfelder Chardonnay für uns Neuland. Die Stilistik will noch gefunden werden. Der Verzicht auf neue Fässer ist ein Schritt, die frühe Lese ein anderer. Wir möchten einen komplett durchgegorenen, trockenen Weisswein mit der nötigen Frische. Der biologische Säureabbau (BSA) hat eher uns im Griff als wir ihn ... Vom Jahrgang 2019 konnten wir noch 1 Fass, statt wie gewünscht 3, davon abhalten, spontan den Säureabbau zu machen. Zukünftig wird der BSA aber vollständig ablaufen und Teil unserer Stilistik sein.

Hatten wir am Anfang noch sehr schonend auf die Ganztraubenpressung gesetzt, werden nun die ganzen Trauben gequetscht und dann während 3 Stunden abgepresst. Dies sorgt für einen leichten Eintrag von Gerbstoffen und klärt den Saft während des Pressvorgangs schon natürlich aus. Der Rest ist schnell erzählt: Gärung in gebrauchten 228L und 350L Fässern, eine erste Assemblage nach Gärung und Säureabbau und anschliessend weiterer Ausbau auf der vollen Hefe bis in den kommenden Herbst. Darauf folgt die Lagerung im Stahltank mit anschliessender Füllung im Winter. 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 2025.