



CHARDONNAY

RIED GRUBTHAL 2020

VERSCHLUSS

Glas

ALKOHOLGEHALT

13,5% vol.

RESTZUCKER

RZ 1,2

SÄURE

SR 5,6

AUSBAU

Barriques



✱ An der Spitze unserer Qualitätspyramide stehen die großen Gewächse der Ried Grubthal. Eine Monopollage mit einer Fläche von 2 ha, bildet die Heimat für die Rebsorten Sauvignon Blanc und Chardonnay. Der 35-jährige Weingarten steht auf einer süd-südwestlich ausgerichteten Kessellage, die sich zur Koralpe hin öffnet. Aufgrund der Seehöhe 280-320m, ist die Lage häufig von starken nächtlichen Abkühlungen geprägt. Das illyrische Klima und der vorherrschende Muschelkalk in Verbindung mit tiefgründig, sandigem Lehm sind verantwortlich für die feine Mineralik und den eigenständigen Charakter der Grubthal Weine. Großartiges Lagerpotential.

🍷 2020

✱ Ein typisch steirischer Jahrgang geprägt vom illyrischen Klima. Aufgrund der späten Blüte war der Lesezeitpunkt auf Anfang Oktober verschoben. Auf warme, sonnige Tage folgten nächtliche Abkühlungen, die wiederum für eine tiefgründige und feine Aromatik verantwortlich waren. Dank der konsequenten Weingartenarbeit freuen wir uns auf einen vielschichtigen und langlebigen Chardonnay.

● 100% selektive Handlese, Spontangärung im großen Eichenholzfass und in neuen Barriques, 20 Monate auf der Feinhefe. Füllung August 2022.

🕒 Optimale Trinkreife 2025 – 2035+

♥ Helles Gold-Gelb, feine Holzwürze, Orangenzesten, ein Hauch von Exotik, etwas Blütenhonig, saftig, straff, elegant, feine Säurestruktur, komplex und facettenreich. Am Gaumen äußerst elegant mit salzigem Nachhall und dezenter Röstaromatik. Vielversprechendes Reifepotential.

Speisenempfehlung:
Schmorgerichte, Pasta.