

grassl

# RIED ROTHENBERG CHARDONNAY 2019

Die Rubin  
CAR  
NUN  
TUM  
Weingüter

Weißer vom Berge.

Namensgebend für den Rothenberg, unseren ersten Lagenchardonnay, sind die roten Schotter welche den Boden dieser relativ hochliegenden (für unsere Verhältnisse ;-)) und vom Wald umgrenzten Lage charakterisieren. Im Unterschied zum kalkigen Schüttenberg ist der Rothenberg aber sehr mineralisch, was dem Wein in Union mit der relativ späten Reife eine gute Portion Salzigkeit und Struktur mitgibt. Apropos: Die kühle Waldluft ist verantwortlich für die spätere Reife und die herausragende Aromenbildung. Gleichzeitig haben wir aber durch die Waldnähe mit allem zu kämpfen, was unseren süßen Trauben nicht widerstehen kann. Rehe, Vögel, sogar Wildschweine müssen wir immer wieder vertreiben! Sie hingegen wollen wir damit verführen. Nun denn ...



#### KOSTNOTIZ

Komplexe Nase nach reifen gelben Früchten, Akazienblüten und weißem Pfirsich, dahinter Noten von exotischen Tropfenfrüchten und gerösteter Ananas, feingliedriger, geschmeidiger Gaumen mit salziger Mineralität im Abgang (bis 2029)

Kräftige Vorspeisen mit würzigen Saucen, Nudel- und Trüffelgerichte, Fisch und Schalentieren und diverse Hartkäsesorten

Optimale Trinktemperatur: 10-12 °C

#### VINIFIKATION

Handlese und Selektion in zwei Selektionsschritten Anfang Oktober 2019.

48 Stunden Kaltmazeration vor der Pressung, spontane Vergärung in 500 l Tonneaus aus österr. Eiche bei 22 bis 24°C, danach malolaktische Fermentation und Reifung im Holz auf der Rohhefe bis zur Füllung im November 2020.

#### DATEN

100% Chardonnay / 13,6 vol% alc. / 5,2 g/l Säure / 1,5 g RZ trocken

#### LAGE

Der Rothenberg stammt aus 20 Jahre alten Reblagen im Weinbaugebiet Carnuntum auf besonders kargem, kalkhaltigem rotem Donauschotterboden mit lehmigen Einschlüssen, Südostexposition in geschützter kühl gelegener Waldnähe.



grassl

RIED  
ROTHENBERG  
2019