

CHARDONNAY

RESERVE 2019

by
nene
terroir wein

REBSORTE Chardonnay

JAHRGANG 2019

REGION Leithaberg, Neusiedlersee Hügelland

LAGEN

Poschen: lehmiger Braunerdeboden mit Schiefer und Gneiß, 202 – 230 m ü.M., Südosthang, ca. 35-jährige Reben, erste urkundliche Erwähnung 1570

Hummelbühel: sandiger Lehm auf Kalkfels, 280 – 310 m ü.M., Südosthang, ca. 20-jährige Reben, erste urkundliche Erwähnung 1570



WEINBESCHREIBUNG

Unser Chardonnay Reserve by **nene**. Fülle, Eleganz und Mineralik, burgundisch im Buquet, engmaschig und frisch im Abgang wie es nur der Leithaberg kann. Ried Poschen, eine warme, urgesteinsdominierte Lage und Ried Hummelbühel, unsere kühlste und sehr kalkreiche Lage geben sich die Klinke in die Hand.

Das Lagerungspotential liegt bei mindestens 20 Jahren; ein Chardonnay, der keinen Vergleich mit den großen der Welt scheut.

Jahrgang 2019: warmer Jahrgang mit ausreichend Regen, etwas kühlerer August und wahnsinnig toller Herbst, einer der großen Jahrgänge im Burgenland. Ein klassischer 9er Jahrgang.

ANALYSE

ALKOHOLGEHALT 13,5% vol.

RESTZUCKER 1,0 g/l - trocken

SÄURE 5,4 g/l

VINIFIKATION Ausgebaut für 21 Monate im burgundischen Holzfass (228 l)

TRINK- & SPEISEEMPFEHLUNG

SERVIERVORSCHLAG ideal bei 8 - 12° C

REIFEPOTENTIAL mind. 20 Jahre

Dieser wein ist der idealer Speisebegleiter zu Meeres- und Krustentieren, Fischgerichten, Nudelgerichten und weißem Fleisch.



WWW.NENE-WEIN.AT

CHARDONNAY

RESERVE 2019



DIE IDEE

Christian Neururer und Hans Nehrer schufen bereits in den frühen 2000ern eine Cuvée die den Lauf der Zeit am Leithagebirge genauso widerspiegeln, wie auch den Charakter der Region und das Terroir hochhalten sollte. Den damaligen Zeitgeist erkennend wurden die Sorten Cabernet Sauvignon, Merlot und Syrah gewählt um mit ihnen eine Cuvée zu schaffen, die alle Facetten des Terroirgedankens sowie den Trend zu Bordeaux-Cuvées auf höchstem Niveau zu entsprechen. NENE war geboren und wurde bis ins Jahr 2009 erfolgreich als Topcuvée produziert.

In den folgenden Jahren ging der Trend zur Reinsortigkeit. Dies erkannten auch Christian Neururer und Johannes Nehrer. Sie entschlossen sich im Jahr 2019 wieder gemeinsam die Idee von NENE aufzugreifen und sie so umzusetzen, wie es dem Geist der Zeit entspricht:

drei Weine, drei Sorten und drei Charaktere – alle reinsortig.

HERKUNFT UND TERROIR

Die für die Geologie der Region typischen Gesteinsarten Glimmerschiefer und Leithakalk sind für den Weinanbau im wahrsten Sinn des Wortes „Bodenschätze“. So zwingt der harte Glimmerschiefer die Weinreben besonders tief zu wurzeln und ihre Kraft auf nur wenige Trauben zu konzentrieren. Der Kalkstein, der sich aus dem versteinerten Erbe Millionen

LEITHABERG^{DAC}

Jahre alter Meeresfossilien zusammensetzt, gibt dem Wein außerdem Dichte und eine einzigartige, mineralische Note. Zahlreiche Sonnentage wechseln hier mit den kühlen Nächten des nahen Neusiedlersees und der bewaldeten Hänge des Leithagebirges. Sie verleihen dem Wein besonders lebendige Frische. Eine Konstellation, die man kein zweites Mal findet.

VINIFIZIERUNG

Mit den Lagen Hummelbühel und Poschen findet unser Chardonnay sowohl auf Kalk als auch auf Urgestein eine Heimat. Der extrem hohe Kalkgehalt und die hohe Lage (ca. 300 m ü.M.), mitten im Wald des Leithagebirges des Riedes Hummelbühel verleihen charakteristische Würze, Eleganz und Mineralik. Zudem schaffen die Kühle der Riede und die puffernde Wirkung des Kalkgesteins einen höheren Säuregehalt und damit die Voraussetzungen für ein langes Weinleben.

Die Riede Poschen liegt am Fuße des Leithaberges und besticht durch hohen Lehmantel und kristallinen Grobanteil; vor allem Glimmerschiefer. Die gute Wasserspeicherfähigkeit kombiniert mit der idealen Sonneneinstrahlung dieser Südostlage verleiht dem Chardonnay den Körper und die Struktur, die ein internationaler Top-Chardonnay verlangt. Nach der Ernte werden unsere beiden Chardonnays für einige Stunden

auf die Maische (Beerenhäute) gelegt um eine intensivere Aromaausbeute und den für Top-Chardonnays wichtigen, engmaschigen und feingliedrigen Gerbstoff auszulaugen, der ihm Trinkfreude und Spannung verleiht. Danach wird gepresst und der Most spontan in Barriques und 500l Holzfässern vergoren. Der Wein verweilt für neun Monate auf der Grobhefe. Dies verleiht dem Wein eine Vollmundigkeit und gibt ihm eine weitere Dimension an Komplexität. Dies wird durch Batonage (aufrühren der Hefe) in den ersten sechs Monaten zusätzlich gefördert.

Nach neun Monaten passiert der Verschnitt der beiden Lagen. Der genaue Prozentsatz der jeweiligen Lagen wird zuvor in penibelster Verkostung herausgearbeitet und variiert von Jahr zu Jahr, um jedes Jahr das best Mögliche aus dem Wein zu holen.