



EBNER-EBENAUER

CHARDONNAY BLACK EDITION

Jahrgang: 2015

Herkunft: Poysdorf

Riede: Maxendorf

Boden: Löss, Lehm, Kies

Ernte: Oktober 2015

Alkohol: 13,0 Vol%

Restzucker: 5,9 g/l

Säure: 6,0‰

Abfüllung: August 2017

Menge: 1500 Flaschen

Trinkreife: 2018-2033

Philosophie

„Wir haben uns zum Ziel gesetzt, Wein zum Ausdruck unserer Gedanken zu machen, wir diskutieren ihn, bevor wir ihn keltern.“ Zuerst eine Vision, danach pures Handwerk wurde die Black Edition zu unserer Prestigelinie. Sie räumt uns die nötige Freiheit für Experimente ein, und fordert uns täglich mit unseren Lieblingsrebsorten an die Grenzen zu gehen.

Verarbeitung/Ausbau

Hier werden all unsere Erfahrungen der letzten 15 Jahre eingebracht, und je nach Jahrgangscharakter unterschiedliche Praktiken angewandt. Sehr oft auch verschiedene zugleich. Von der Ganztraubenpressung, über 48h Aromaextraktion bis hin zu Maischegärung ohne SO₂- Einsatz ist alles möglich. Schonendes Handwerk, die Weine werden nur mittels Gravitation bewegt und meistens nicht mal filtriert. Spontan im 500l Eichenfass ohne Temperaturkontrolle vergoren und danach sehr lange auf der Hefe gerührt und gelagert. Die feinmineralisch-würzigen Aromen dieses Chardonnays sollen sich mit dem zarten Holz und Hefenoten verbinden und Feinheit und Individualität hervorheben.

Speisebegleitung

Roastbeef, kräftige Fischgerichte (zB: gegrillt oder in Salzkruste), Filet Steaks, würzige Hartkäse oder gereifte Weichkäse, Schmor und Wildgerichte.