

## Weingut Zull Chardonnay Kalvarienberg 2020

Niederösterreich - Niederösterreich - Oostenrijk



### domein

De 18 hectaren van het domein Zull liggen rond het kleine wijnbouwersdorpje Schrattenthal, in het uiterste Noordoosten van Oostenrijk. Er heerst een streng landklimaat, met droge warme zomers die de wijnstokken verplicht om diep in de grond te duiken, en een koel najaar, wat voor een trage rijping zorgt. De nabijgelegen Manhartsberg beschermt het gebied tegen koude Noordenwinden. De bodems zijn er heel divers: graniet, perfect voor riesling, lichte zanderige bodems, beter geschikt voor grüner veltliner en de rode druiven, en ook zwaardere bodems van rode klei, uitstekend voor pinot noir en chardonnay. Phillip zet het werk van vader Werner verder. De wijnen zijn elegant en een zuivere vertaling van het terroir. De beoordeling van het domein in de Falstaff-wijngids kan u [hier](#) lezen.

<http://www.zull.at>

### omschrijving

Strogele wijn met aroma's van ananas, banaan, biscuit en kruidige toetsen afkomstig van het gebrande hout. Volle, sappige smaak met diepgang, herkenbare houttoets en fijne, frisse zuren.

### wijngaard

Op de granietheuvel Kalvarienberg ten Oosten van Schrattenthal staan beelden die de kruisiging van Christus uitbeelden. De wijngaard ligt op de Westelijke kant van deze heuvel. De bovenlaag van de bodem bestaat uit loess met een hoog gehalte aan leem. Deze koele site is ideaal voor chardonnay. De aanplant is afkomstig uit de Bourgogne en werd geselecteerd uit oude wijngaarden (dus geen klonen).

### kelder

Met de hand geoogst eind september. Na de alcoholische gisting en gehele of gedeeltelijke malolactaat-omzetting (naargelang het jaar) rijpt de wijn voor de helft op barriques van Franse eik. De andere helft rijpt op inox.

### druivensoorten

chardonnay: 100%

### schenken

Aan 12-14°C bij pasta's, paddestoelen, zeevruchten, kreeft, vis, gegrild of gebakken, vis in saus, gevogelte (kip, kalkoen), romige kazen, halfharde kaas,

### analyse

alcohol: **13,5% Vol.**

Restsuikers: **1 g/l**

Totale zuren: **5 g/l**