

# 2020 Chardonnay - Kramarovci

MAROF - PREKMURJE, SLOWENIEN



Es gibt drei Grand Crus bei Marof und einer davon ist dieser Chardonnay. Salzig, geschmeidig, wenig Frucht, kaum Holz dafür extrem fein und wahnsinnig saftig. Energiegeladen und prächtig wie ein Feuerwerk an einem dunklen Nachthimmel. Würzig, Kamille, Honig und fein mineralisch. Die Reben wachsen seit 17 bis 45 Jahren auf einer außergewöhnlichen, steirischen Vulkanlage. Handlese in kleine Boxen, damit die gesunden Beeren nicht gequetscht werden und so den ersten Saft verlieren könnten. Nachdem die Beeren vom Stilgerüst getrennt wurden, wartet die Maische eine Nacht auf die Presse, bevor die Spontangärung in gebrauchten 2500 Liter Fässern von Stockinger loslegen kann. Für 18 Monate reift der Chardonnay auf der Hefe mit gelegentlicher Bâtonnage, bis er ohne Schöpfung oder Filtration abgefüllt wird.

<b>Rebsorte</b> Chardonnay	<b>Region</b> Prekmurje	<b>Restzucker</b> 1 g/l	<b>Empfohlene Trinktemperatur</b> 10-12°	<b>Internationale Bewertungen</b>
<b>Klima</b> ausgewogen, kontinental, pannonisch	<b>Appellation</b> Kramarovci SVL lega	<b>Säure</b> 6,34 g/l	<b>Dekantieren / Karaffieren</b> Ja	<b>Lagerfähigkeit</b> 5 bis 10 Jahre
<b>Boden</b> Basalt, Kalk, Mergel	<b>Anbau</b> naturnah und nachhaltig	<b>Alkoholgehalt</b> 13,5%	<b>Empfohlenes Glas</b> Bordeauxglas, Universalglas	<b>Abgefüllt durch</b> Marof, Panvita Marof d.o.o., Si-9202, Ma?kovci
<b>Höhe uber N.N.</b> 280 - 350 Meter	<b>Ausbau</b> 18 Monate in 1800l Stockinger Fässern	<b>Zusatzstoffe</b> Enthält Sulfite, vegan	<b>Verschluss</b> DIAM	<b>Importiert durch</b> Wein am Limit, 20251 Hamburg



Die Sauvignon Blancs, die Uros auf die Flasche füllt, bewegen sich in der Weltspitze. Rauchig und üppig, aber mit klarem mineralischem Focus. Die Weine von hier haben, trotz allen Vergleichen mit existierenden Referenzen, eine eigenständige Handschrift. Auch die warmen, fleischigen Blaufränkisch sind großartig, mit viel Gripp, feinen Gerbstoffen und Intensität. Nicht zu vergessen, die präzisen, glockenklaren Chardonnay vom Muschelkalk, die nach ihrer steinigen Herkunft und nicht nach Tischlerarbeit schmecken, wie so häufig. Der Ausbau findet in 2500 Liter Stockinger Fudern und partiell in Tonneau statt. Keine Schönungen, Filtrationen, Spontangärung und kaum Eingriffe in die Weinbereitung.

Auf [www.weinamlimit.de](http://www.weinamlimit.de) weiterlesen.