Blanc de Blancs 2017

Mit Slogans wie "Ebner-Ebenauer is killing Champagne!" oder "Austrias finest fizz" wurden die Schaumweine vom Wine Advocate belohnt. Und unserer Meinung nach zu Recht.

Was für ein grossartiger Blanc de Blancs aus 100 % Chardonnay mit einer feinen, eleganten Perlage. Vielschichtiges Bouquet mit Aromen von gelbem Apfel, weissem Pfirsich und Salzzitrone, begleitet von feinem Biskuit, gerösteten Mandeln, Pistazien und zarten Hefenoten. Dezente Zitruszesten, eine feine Rauchigkeit sowie Nuancen von Fenchelsamen und frischen Kräutern verleihen zusätzliche Komplexität. Der gekonnte Holzeinsatz unterstreicht die aromatische Tiefe. Am Gaumen ausgesprochen weinig, stoffig und kraftvoll, zugleich von bemerkenswerter Finesse und Präzision. Eine lebendige, reife Säure und die kalkige, leicht salzige Mineralität verleihen dem Wein eine faszinierende Spannung. Die lange Hefelagerung sorgt für Schmelz und eine elegante, cremige Textur, ohne die Frische zu beeinträchtigen. Der vollständige Verzicht auf jegliche Dosage betont seinen puristischen Charakter. Ein charaktervoller, vielschichtiger Jahrgangssekt mit grosser Tiefe und einem langen, mineralisch geprägten Finale mit feiner Kräuterwürze.

Produzent	Weingut Ebner-Ebenauer
Kategorie	Übrige Schaumweine
Land	Österreich
Region	Weinviertel
Jahrgang	2017
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	12.5 %
Trinktemperatur	6° - 8°
Lagerfähigkeit	bis 2042
Traubensorten	Chardonnay
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Zusatzinfo	Biologisch
Artikelnummer	324163
Passt zu	Meeresfrüchten, Fisch, Risotto, Steinpilzen, vegetarischen Gerichten, Geflügel, Spargelgerichten, Ziegenfrischkäse
Bewertungen	A la Carte 97/100 Lobenberg 98/100 Gault Millau 97/100



Vinifikation

Von Hand geerntet aus der Ried Alte Geringen. 9 Jahre auf der Hefe ausgebaut. Zero Dosage. Handgerüttelt und jede Etikette von Hand geklebt, auch das Wachssiegel trägt zur einzigartigen Ausstattung bei.

Terroir

Die Trauben stammen aus der Ried 'Alte Geringen'. Diese gehört zu den besonders kalkreichen Lagen des Weinguts Ebner-Ebenauer. Die Weinberge befinden sich oberhalb und unterhalb der historischen Kelzelsdorfer Kellergasse. Kontinental geprägt, mit warmen Tagen und kühlen Nächten, was die aromatische Entwicklung der teilweise über 60-jährigen Reben begünstigt.

Geschichte

Das Weingut Ebner-Ebenauer befindet sich im südländischen Weinviertel. Von aussen ahnt man nicht, was sich hinter dem Tor zur Hauptstrasse in Poysdorf wirklich verbirgt. Doch kaum hat man den Innenhof des Weinguts betreten, findet man sich in einer anderen Welt wieder. Toskanisch möchte man das Gebäude und die Atmosphäre nennen. Und das kommt nicht von ungefähr, haben doch die Grosseltern von Manfred Ebner-Ebenauer in Frankreich und Italien studiert. Nachdem das ursprüngliche Weingut 1945 grossteils abgebrannt war, bauten sie es wieder auf - stark beeinflusst von ihrer Liebe zu mediterranen Regionen. Verwinkelt, naturbelassen - ja, fast märchenhaft wirkt das Gebäude. Marion und Manfred Ebner-Ebenauer führen das Weingut in 14. Generation. Für sie ist das Weingut in Poysdorf eine Kraftoase. Hier fühlen sich Mensch und Wein wohl.