

CHARDONNAY "MUSCHELKALK" 2021



BODEN UND TERROIR

Böden aus **Muschelkalk** sind für den Rebstock nicht ganz unproblematisch. Weil der Boden recht steinig ist, müssen sich die Reben hier besonders "anstrengen", um an Nährstoffe zu gelangen. Dadurch bilden die Reben ein sehr kräftiges Wurzelsystem aus und bringen letztlich auch besonders charaktervolle Weine hervor. Muschelkalk ist zudem ein guter Wärmespeicher, denn er kann die Wärme des Sonnenlichts rasch aufnehmen und gibt diese nur sehr langsam wieder ab. Durch den hohen Tongehalt des Bodens werden die Reben wiederum ideal mit Nährstoffen versorgt. Hier entstehen mineralische Weine mit hohem Extrakt.

REBSORTE

Chardonnay

JAHRGANG 2021

Eine Vegetationsperiode mit Höhen und Tiefen: Das Weinjahr 2021 gestaltete sich für uns im Weinberg durch den erhöhten Niederschlag extrem arbeitsintensiv. Der Erntebeginn war dann auch deutlich später im Vergleich zu anderen Jahren wodurch sich in der längeren Vegetationsperiode die Aromastoffe in den Trauben besonders gut ausbilden konnten. Die Weine aus 2021 sind frisch, fruchtig, schon früh antrinkbar und moderat im Alkohol.

BESCHREIBUNG

Mit den warmen, weichen Aromen von Quitte, Birne, Honig und einer leicht würzigen Note, schmeichelt der Chardonnay der Nase. Eine mineralische, gut eingebundene Säure und leichte Zitrusaromen im Abgang verleihen ihm Frische Länge.

ERNTE

Maschinelle Ernte nach vorheriger Negativselektion

GÄRUNG

ca. 6 Stunden
Maischestandzeit, gezügelte
Gärung bei 17-20° C

AUSBAU

Edelstahltank

ALKOHOL

13,0 % vol.

SÄURE

6,4 g/l

RESTZUCKER

6,7 g/l

SPEISEEMPFEHLUNG

Der Wein passt zu Pasta mit Sahnesoße, z.B. getrüffelte Spaghetti aus dem Parmesanlaib, Feldsalat mit gebratenen Kräuterseitlingen.

TRINKREIFE

Genießen Sie diesen Wein bis Ende 2025 bei einer optimalen Serviertemperatur von 10° bis 12° C