

## CHARDONNAY "MUSCHELKALK" 2023



### 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 2023

Ein sehr arbeitsintensiver Jahrgang im Weinberg, denn die vielen Niederschläge rund um die Erntezeit verlangten nach intensiver Handarbeit und Negativlese. Aber die Mühen machen sich bezahlt: 2023 zeigt sich sehr aromatisch und mit harmonischer Säure. Ein Jahrgang mit früher Trinkreife!

### 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

5,3 g/l

### RESTZUCKER

5,4 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 2027 bei einer optimalen Serviertemperatur von 8° bis 10° C