

Datenblatt →

Chardonnay Schüttenberg 2009



Verfügbar in
0,75lt. / 1,5lt..

LAGE UND BODEN Ried Schüttenberg (235-245m)

Mit 284 Meter ist der Schüttenberg die höchste Erhebung im Arbesthaler Hügelland. Seine Hänge laufen Richtung Süden und Westen. Die sehr warmen, südlich ausgerichteten Weinberge sind naturgemäß mit Rotweinsorten bepflanzt. Der westliche Teil aber, der vom Wald umrandet wird, zeigt ideale Bedingungen für Weißwein. Der Boden hat etwas mehr Kalkauflage und die Morgen- und Abendtemperaturen sind wesentlich kühler als im übrigen Bereich der Lage. Hier können unsere 1,0 Hektar Chardonnay bis lang in den Herbst reifen, ohne jemals „fette“ Weine zu ergeben.

SORTE Chardonnay

JAHRGANG 2009 Ein Jahrgang der Extreme – und mit einem sensationellen Ergebnis. Zwar ist die Menge sehr klein, die Qualität der 2009er ist aber grandios. Wer davon noch was ergattern kann, soll unbedingt zuschlagen. Großes Kino!

BESCHREIBUNG Ein kräftiger, sehr komplexer Burgundertyp, der nicht mit Fruchfülle geizt, gleichzeitig aber mit salziger Mineralik und engmaschiger Textur auch für aparte Eleganz sorgt. Ein Wein, der ein langes Leben vor sich hat und immer wieder neue Schichten zeigen wird.



91-93 Punkte 91 Punkte

> **ERNTE** händische Selektion
Anfang Oktober

> **GÄRUNG** Spontangärung in 500lt.
Fässern aus französischer Eiche bei 20-
25°C, danach teilweise biologischer
Säureabbau

> **AUSBAU** 11 Monate in 500lt. Fässern
auf der Feinhefe

> **ALKOHOL** 13,4 % Alk

> **SÄURE** 6,5 g/l

> **RESTZUCKER** 1,7 g/l

> **SPEISEEMPFEHLUNG** Der Paradewein
für Fischgerichte. Von zartem Saibling
bis zu Meeresfischen in kräftigen
Saucen ist er ein hervorragender
Partner. Auch zu Schalentieren und zu
Pasta mit weißer Trüffel.

> **SERVIERTEMPERATUR**
12°C

> **TRINKREIFE**
2010 - 2019