

Datenblatt →

# Chardonnay Schüttenberg 2010



## 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 2010** Wieder eine sehr kleine Ernte, diesmal aber in Verbindung mit einem kühlen Jahrgang. Die Weine sind zartgliedrig, sehr elegant und frisch und haben ein Reifepotential von etwa zehn Jahren.

**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 Punkte



3 Sterne

> **ERNTE** händische Selektion  
Anfang-Mitte Oktober

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

> **AUSBAU** 12 Monate in 500lt. Fässern  
auf der Feinhefe

> **ALKOHOL** 13,3 % Alk

> **SÄURE** 6,4 g/l

> **RESTZUCKER** 1,4 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**  
2011 - 2020

Verfügbar in  
0,75lt. / 1,5lt..