

Datenblatt →

# Chardonnay Schüttenberg 2012



## 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 2012** Sehr heißes Jahr mit betörender Frucht. Die Weine sind etwas früher zugänglich als 2011, weil sie weniger straffe Tannine aufweisen. Das ideale Trinkalter liegt zwischen fünf und fünfzehn 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.



93 Punkte

> **ERNTE** händische Selektion  
Ende September

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

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

> **ALKOHOL** 14,1 % Alk

> **SÄURE** 5,1 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**  
2013 - 2022

Verfügbar in  
0,75lt. / 1,5lt..