

Datenblatt →

Chardonnay Schüttenberg 2014



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 2014 Sehr schwieriges Jahr mit vielen Niederschlägen im Sommer und im Herbst. Die Menge ist sehr klein, aber dank der strengen Selektion zeigen die Weine wunderbare Frische, Präzision und Finesse. Ein Jahr für Pinot-Lover. Ideale Trinkreife zwischen vier und 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.



93 Punkte

> **ERNTE** händische Selektion
Ende September

> **GÄRUNG** Spontangärung in 228lt.
Fässern aus französischer Eiche bei 20-
25°C, danach biologischer Säureabbau

> **AUSBAU** 11 Monate in 228lt. Fässern
auf der Vollhefe

> **ALKOHOL** 13,1 % Alk

> **SÄURE** 6,1 g/l

> **RESTZUCKER** 1,1 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**
2015 - 2024