

Datenblatt →

Ried Schüttenberg 2022



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 1,7 Hektar Chardonnay bis lang in den Herbst reifen, ohne jemals wuchtige Weine zu ergeben.

SORTE Chardonnay

JAHRGANG 2022 Ein vielversprechender, spannender Weinjahrgang. Der Witterungsverlauf war aus verschiedenen Gründen herausfordernd. Im Frühjahr wechselten sich kühle und warme Phasen ab, wobei es insgesamt sehr trocken war. Im Weingarten wurde viel Fingerspitzengefühl abverlangt. Die Erwartungshaltung der Weine ist jedoch sehr hoch – wir hatten perfektes, reifes Traubenmaterial – und blieben von jeglichen Krankheiten verschont. Gerade bei den Rotweinen freuen wir uns auf einen herausragenden Jahrgang: reife, kleine Beeren mit unglaublicher Konzentration. Bei den Weißweinen erwartet uns Eleganz und wunderbare Balance.

BESCHREIBUNG Ein kräftiger, sehr komplexer Burgundertyp, der nicht mit Fruchtfülle 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.

> **ERNTE** händische Selektion
Anfang September

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

> **AUSBAU** 12 Monate in 228lt. Fässern auf der Vollhefe

> **ALKOHOL** 13,0 % Alk

> **SÄURE** 6,3 g/l

> **RESTZUCKER** 1,2 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**
2024 – 2034

