2021
CHARDONNAY TROCKEN
>VOM QUARZ<

VINIFIKATION
Bei diesem Chardonnay achten wir in unseren Weinbergen darauf, dass die Trauben früh von überhängenden Blättern befreit werden, um ihnen möglichst viel Sonne zukommen zu lassen. Dies fördert die Ausbildung von Gerbstoffen, die die geschmackliche Dichte des späteren Weines erhöhen ohne dass wir den durch extrem hohe Traubenreife entstehenden Alkohol als Stilmittel für füllige Weine verwenden. So bleibt dieser Wein "trinkig" und kraftvoll, ohne vom Alkohol überladen zu werden. Die Vergärung unseres Chardonnays erfolgt sowohl im Barrique (ca.10%), als auch im Edelstahl (ca.90%). Um die Sortentypizität besser zur Ausprägung zu bringen, wählen wir hier eher höhere Gärtemperaturen (>18°). Ein langes Lager auf der Hefe, festigt die Struktur und vollendet den Körper dieses Weines.

SENSORISCHE BESCHREIBUNG
Die Kombination von Vergärung im Edelstahl und Barrique verbindet äußerst dezente Röstaromen und edlen Schmelz mit duftiger Sortentypizität und Frische. Der Wein besitzt eine elegante Art mit feinen Aromen, die an Vanille und Granatapfel erinnern. Ein sehr frischer und aromatisch kristallklarer Chardonnay. Die kraftvollen Eindrücke von Akazienblüten und Mirabellen und sein insgesamt sehr weicher Charakter machen ihn zum prächtigen Speisenbegleiter.

TRINKEMPFEHLUNG
Ein guter Begleiter zu Fisch und Meeresfrüchten, auch zu Gebratenem ebenso wie zu herzhaftem Käse.

ALLGEMEINES ZUM WEIN
Chardonnay: die weltweit meist angebaute Keltertraube. Ein Wein mit Weltruf. In der Pfalz ist der Chardonnay erst in den neunziger Jahren zum Anbau freigegeben worden. Unser Chardonnay stammt aus verschiedenen Lagen in Bad Dürkheim. Diese Assemblage beschert uns einen äußerst vielschichtigen und expressiven Wein. Die Anteile aus den sandigem Böden des Nonnengartens sind verantwortlich für den weichen, duftigen Charakter des Weines, während die Buntsandsteinböden des Steinbergs viel Frische und Mineralität in dem Wein ausbilden.

PREISLISTEN-NR.
64

REBSORTE
Chardonnay

KLASSIFIKATION
Gutsweine

INHALT
750 ml

ALKOHOL
12,5 % vol

SÄURE
7,2 g/l

RESTSÜSSE
5,2 g/l

ABFÜLLDATUM
11. März 2022

A.P.NR
516035901422

EAN
0705632384312

EAN-VERPACKUNG
0705632384329

ANGABEN GEMÄSS LEBENSMITTELINFORMATIONSVERORDNUNG
Bei allen Weinen handelt es sich um deutsche Erzeugnisse. Alle unsere Weine, Sekte und Perlweine mit zugesetzter Kohlensäure enthalten Sulfite und Alkoholgehalte zwischen 7,0 %vol und 14,5 %vol, Brände bis zu 42 %vol. Weitere nach der Lebensmittelverordnung vorgeschriebene Informationen zu unseren Produkten können Sie ganz bequem telefonisch unter 06322 5830 oder per E-Mail unter info@weingut-egon-schmitt.de erfragen.

Weingut Egon Schmitt - Am Neuberg 6 - D-67098 Bad Dürkheim - Inhaber: Jochen Schmitt
Tel +49 (0) 6322 5830 - Fax +49 (0) 6322 68899 - info@weingut-egon-schmitt.de - www.weingut-egon-schmitt.de - facebook.com/weingutegonschmitt
Erstelldatum 25.04.2024 18:38:24