

2018
Siefersheimer
CHARDONNAY
trocken



HERKUNFT:

Unser Chardonnay kommt aus Weinbergen rund um Siefersheim. Dort stehen die Reben auf Porphyrböden mit leichtem Tonanteil. Typisch für Siefersheim ist das kühle Klima und die damit einhergehende späte Vegetation und Lese. Die Weine prägen eine mineralische Note und ausgeprägte Säure aus, die sie besonders langlebig machen.

BEWIRTSCHAFTUNG:

All unsere Weinberge werden nachhaltig und schonend bewirtschaftet. Entblätterung und die Einstellung auf den passenden Ertrag per Hand gewährleistet die geforderte Qualität der Trauben. Unsere Böden sind uns wichtig, sie werden durch die Wurzeln der eingesäten Begrünung natürlich gelockert und ziehen durch die Pflanzenvielfalt wichtige Nützlinge wie z.B. Bienen an. Ertrag: 40hl/ha.

AUSBAU:

Gesundes Lesegut, lange Standzeiten auf der Maische und schonende Sedimentation des Mostes garantieren eine maximale Aromausbeute ohne Zusatzstoffe. Eine gekühlte Vergärung mit natürlichen Spontanhefen bewirkt einen vielschichtigen Geschmack. Wir nutzen neue französische Barriquefässer um den Wein mit dezenter Würze zu unterstreichen und ihm Körper, Cremigkeit und Kraft zu verleihen. Der Wein vergärt im Barriquefass und wird bis zur Füllung dort im sur-lie-Verfahren mindestens 9 Monate auf der Hefe gelagert.

GESCHMACK:

Der Siefersheimer Chardonnay besticht durch seinen würzigen Duft nach Kräutern. Im Geschmack zeigt sich eine animierend salzige Mineralik. Der Wein ist langanhaltend und kraftvoll und dabei trotzdem elegant und fein.

ANALYSE:

2,1 g/l Restzucker, 6,9 g/l Säure, 13,5 vol% Alkohol

