

# SCHNEIDER



## 2019 BLANC DE BLANCS VINTAGE

### JAHRGANG

Die ersten Blätter an den Reben zeigten sich Mitte April und die Blüte startete unter besten Voraussetzungen in den ersten Junitagen. Danach folgte in den Sommermonaten eine lange Trockenheit mit Spitzenwerten um 40° Celsius an den besonders heißen Tagen. Die im August folgenden kühlen Nächte hielten die Spannung in den in diesem Jahr besonders kleinen Beeren hoch. Die Ernte startete, trotz der früh einsetzenden Reife auf Weingut Schneider, erst am 12. September und wurde genau einen Monat später mit Applaus beendet.

### REBSORTEN

100% Chardonnay

### LAGE

Für den Blanc de Blancs wurden ausschließlich Trauben von Chardonnay Rebselektionen der Champagne in einer unserer Berglagen am 17. September händisch in Kisten geerntet und im „Baumpressen Prinzip“ gekeltert.

### VERARBEITUNG

Es folgte, nach der ersten Gärung in mehrjährigen Fässern verschiedener Formate, eine klassische zweite Gärung in der Flasche, mit einem Depotkontakt von 34 Monaten.

### ANALYSE

12,5 % vol. Alkohol, 4,6 g/l Restzucker, 8,3 g/l Säure

### BEWERTUNG

**Score: 93 Points (James Suckling)**

You could mistake this for a Blanc de Blancs champagne thanks to its chalky personality, plus tarte au citron and brioche character. Quite a bold wine with a lively yet fine mousse, this has nice mid-palate creaminess and good structure. Long straight finish. Should gain with a few years of bottle age.