

SCHNEIDER



2023 CHARDONNAY

JAHRGANG

Kein Frost im Frühling, große Hitze im Sommer und Niederschläge immer dann, wenn sie gebraucht worden sind. Das war 2023 auf Weingut Schneider. Niemals zuvor war ein Jahrgang von Dorf zu Dorf so unterschiedlich. In dem einen sintflutartige Regenfälle, im andern keinen Tropfen. In Ellerstadt waren wir gesegnet. Der Regen fiel immer im richtigen Moment, und dazu kamen allein im September 298 Sonnenstunden. Unter dem Strich fast das Doppelte mehr, als im langjährigen Mittel.

Täglich waren vom 04. September bis zum 20. Oktober bis zu 50 Lesehelfer im Weinberg und waren ein Garant für einen der qualitativ größten Jahrgänge der Gutshistorie.

LAGE

Für den Chardonnay werden die Trauben in hoch gelegenen und kühlen Kalksteinlagen geerntet, die steinigen und kargen Parzellen sind durch die spät einsetzende Reife ein idealer „Chardonnay-Standort“.

VERARBEITUNG

Ernte von reifen und gesunden Trauben mit einer Maischestandzeit von durchschnittlich 2 Stunden, schonende Pressung unter geringem Druck, anschließend folgte die Gärung im Stahltank.

ANALYSE

12,5 % vol. Alkohol, 1,0 g/l Restzucker, 4,8 g/l Säure