

SCHNEIDER



2021 CHARDONNAY CRUE

JAHRGANG

Wir haben uns mit Blick auf die vergangenen sehr heißen Sommer einen „Cool Climate Jahrgang“ gewünscht und ihn 2021 bekommen. Schon der späte Zeitpunkt des Austriebs im Mai erinnerte an längst vergangene Zeiten. Es folgten ein durchwachsener Juni und auch Juli. Erst der August brachte dann die Wende. Die ersehnte Reife setzte ein und am 20. September erfolgte der Startschuss für die Lese, die bis endlich einmal wieder in die ersten Novembertage andauern durfte.

LAGE

Für den Chardonnay CRUE wurden ausschließlich Reben der ältesten Bourgogne Selection Massale – Pflanzungen von drei benachbarten Kleinparzellen mit hohem händischem Aufwand geerntet.

Die exponierten und steinigen Parzellen sind stark durch Kalk geprägt und gehören zur absoluten Spitze des Gutes.

VERARBEITUNG

Handlese von reifen und gesunden Trauben in zwei Selektionsdurchgängen am 02. und 15. Oktober.

Nach einer Maischestandzeit von jeweils zwei Stunden wurden die Trauben schonend und unter geringem Druck im „Baumpressenprinzip“ gekeltert. Die Gärung und Reifung erfolgte in mehrjährigen 225er und 500er Fässern aus Saint Romain.

ANALYSE

13,0 % vol. Alkohol, 1,0 g/l Restzucker, 5,8 g/l Säure