

SCHNEIDER



2022 CHARDONNAY JOHANNISKREUZ

JAHRGANG

Nach einem spätfrostfreien April startete die Blüte in den wärmsten Lagen bereits im Mai. Nach dem schnellen Aufstellen der Laubwände kam „der große Sommer 2022“ und blieb uns, mit Spitzenwerten teilweise um 40° Celsius und nahezu keinem Niederschlag, bis zum Lesestart am 26. August erhalten. Dieses Datum dokumentiert den frühesten Erntebeginn seit Bestehen des Gutes. In den ersten Septembertagen kühlte es langsam ab, und meist ruhiges Herbstwetter begleitete uns insgesamt 47 Tage bis zum gefeierten und finalen *Hurra*.

LAGE

Für den Chardonnay JOHANNISKREUZ werden die Trauben ausschließlich in Kalkstein- Berglagen unterhalb des Haadtrandes geerntet. Alle dortigen Chardonnay Parzellen sind bereits seit vielen Jahren mit Bourgogne Rebselektionen bestockt.

JOHANNISKREUZ gilt als der „Geburtsort“ des Pfälzer Waldes und liegt auf einem Bergsattel zwischen Hammertal und Schwarzbach. Auf diesem historischen Platz wurden die Eichen in einem Alter von 250-300 Jahren geschlagen und nach traditioneller Machart in der Region gefertigt. Diese dienen heute als Lagerstätte für einige der besten Chardonnay Partien des Gutes.

VERARBEITUNG

Handlese von reifen und gesunden Trauben in zwei Selektionsdurchgängen am 01. und 15. Oktober. Nach einer Standzeit von jeweils vier Stunden wurden die Trauben schonend und unter geringem Druck im Baumpressenprinzip gekeltert. Die Gärung und Reifung erfolgte in traditionellen JOHANNISKREUZ Stückfässern (1.200 Liter).

ANALYSE

12,5 % vol. Alkohol, 1,6 g/l Restzucker, 5,0 g/l Säure

BEWERTUNG

Score: 93 Points (James Suckling)

„Wonderfully fresh nose of sliced pear with notes of white flowers and lemon zest. Medium-bodied, fresh and juicy with elegant acidity, this youthful German chardonnay is easy to enjoy. A nice touch of flint at the crisp finish completes the beautifully balanced picture.“