

Datenblatt →

Ried Schüttenberg 2017



Verfügbar in
0,75lt. / 1,5lt.

LAGE UND BODEN Ried Schüttenberg (235-245m)

Mit 284 Meter ist der Schüttenberg die höchste Erhebung im Arbesthaler Hügelland.

Seine Hänge laufen Richtung Süden und Westen. Die sehr warmen, südlich ausgerichteten Weinberge sind naturgemäß mit Rotweinsorten bepflanzt. Der westliche Teil aber, der vom Wald umrandet wird, zeigt ideale Bedingungen für Weißwein. Der Boden hat etwas mehr Kalkauflage und die Morgen- und Abendtemperaturen sind wesentlich kühler als im übrigen Bereich der Lage. Hier können unsere 1,0 Hektar Chardonnay bis lang in den Herbst reifen, ohne jemals „fette“ Weine zu ergeben.

SORTE Chardonnay

JAHGANG 2017 Heißes, extrem trockenes Jahr, in dem die spätreifenden Sorten im Vorteil waren. Weine mit extremer Präzision und feinsten Tanninen.

BESCHREIBUNG Ein kräftiger, sehr komplexer Burgundertyp, der nicht mit Fruchfülle geizt, gleichzeitig aber mit salziger Mineralik und engmaschiger Textur auch für aparte Eleganz sorgt. Ein Wein, der ein langes Leben vor sich hat und immer wieder neue Schichten zeigen wird.

> **ERNTE** händische Selektion
Ende September

> **GÄRUNG** Spontangärung in 228lt. Fässern aus französischer Eiche bei 20-25°C, danach biologischer Säureabbau

> **AUSBAU** 12 Monate in 228lt. Fässern auf der Vollhefe

> **ALKOHOL** 13,6 % Alk

> **SÄURE** 5,4 g/l

> **RESTZUCKER** 1,2 g/l

> **SPEISEEMPFEHLUNG** Der Paradewein für Fischgerichte. Von zartem Saibling bis zu Meerestischen in kräftigen Saucen ist er ein hervorragender Partner. Auch zu Schalentieren und zu Pasta mit weißer Trüffel.

> **SERVIERTEMPERATUR**
12°C

> **TRINKREIFE**
2018 - 2027



93 Punkte



92 Punkte



4 Sterne



18 Punkte