

Datenblatt →

# Ried Schüttenberg 2019



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

**JAHRGANG 2019** Ein großer Jahrgang! Es ist anzunehmen, dass die Weine neben guter Reife, auch gute Finesse, Struktur und unglaubliche Frische haben werden. Zur Fruchttiefe kommt auch ein wunderbar gutes Säurerückrat dazu. Weine mit Balance!

**BESCHREIBUNG** Ein kräftiger, sehr komplexer Burgundertyp, der nicht mit Fruchtfülle 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  
Anfang 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** 13,5 % Alk

> **SÄURE** 6,5 g/l

> **RESTZUCKER** 1,4 g/l

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

> **SERVIERTEMPERATUR**  
12°C

> **TRINKREIFE**  
2020 – 2029



94 Punkte



94 Punkte



3 Sterne



17 Punkte