



## SCHNAIT CHARDONNAY

CHARDONNAY

TROCKEN

2023

**Klassifikation** VDP.ORTSWEIN  
**Rebsorte** Chardonnay  
**Gärung** Spontanvergoren bei 15-20°C

**Alkohol** 12,5 %VOL  
**Restzucker** 2,3 G/L  
**Säure** 5,8 G/L  
**Ausbau** Vollhefelager im gebrauchten Tonneau bis Anfang August 23

**Trinktemperatur** 11-13 °C  
**Lagerfähigkeit** 3-5 Jahre

Unser 2023 Schnait Chardonnay VDP.ORTSWEIN spiegelt das kühlere Seitental des Remstals wieder. Die frische Brise, welche durch das schmal zulaufende Seitental von Schnait ausgehend Richtung des Baachener Tals weht, fördert das Aromaprofil dieses Weines.

Die alten Chardonnay-Reben sind im Durchschnitt 25 Jahre alt und wachsen auf Kieselsand -und Gipskeuperböden. Dieses Gestein prägt die mineralische Signatur dieses Weines und wird durch neunmonatiges Hefelager im Tonneau zu einem feinschmelzigen Mundgefühl vereint. Der diesjährige Schnait Chardonnay zeigt sich durch den dezenten Einsatz von neuem Tonneau als unaufdringlicher und zugleich gehaltvoller Wein und überzeugt mit Noten von Salzkaramell, reifer Feige und einer Prise Honigkuchen. Die kreidig-rauchigen Aspekte, die eine belebend-erfrischende Dimension einbringen tarieren aus und schaffen eine geniale Balance, die diesen Wein sowohl als Solisten wie auch als Speisebegleiter ausweisen.

