



# EGGERSSOHN

WEINIMPULSE SEIT 1773

## Schwedhelm Chardonnay Zellertal QbA trocken

Artikel-Nr: 106002

ANBAUGEBIET Deutschland / Pfalz

REBSORTE(N) Chardonnay

KLASSIFIZIERUNG QbA

ERZEUGER Weingut Schwedhelm

**AUSBAU** Entscheidend für den Chardonnay ist der richtige Lesezeitpunkt. Nur mit dem optimalen Zusammenspiel aus Süße und Säure in den Trauben erhält man einen animierenden Chardonnay. Nach einmaliger Vorselektion werden die Trauben gelesen und nach einer 6-stündigen Maischestandzeit abgepresst. Die Gärung verläuft gekühlt über 2 Monate.

**VERSCHLUSS** Schraubverschluss

**BESCHREIBUNG** Zuerst nimmt man einen typischen Duft nach Birne wahr. Dieser wird im nächsten Moment von einer leichten Salzigkeit mit Anklängen von Feuerstein ergänzt. Am Gaumen greift dann eine leichte Säure zu, die dem Wein eine animierende Frische verleiht..

**SERVIEREMPFEHLUNG** zu Fischgerichten, gerne auch zu einer luftigen Sahnesauce, Lachs in Safransauce oder Saibling, zu hellem oder gebratenem Fleisch oder Spargel

**SERVIERTEMPERATUR** 8-10 °C



Kaum etwas entfaltet so viel Kraft wie eine Vision, die rigoros in die Tat umgesetzt wird. Erst recht nicht, wenn hinter ihr zwei Brüder stehen. Seite an Seite, standhaft und zu allem entschlossen. Stephan und Georg Schwedhelm arbeiten nach der Übernahme des elterlichen Weinguts hartnäckig daran, das Zellertal wieder an die Spitze zu bringen. Mittlerweile wurde auch die Winzerelite auf das Zellertal aufmerksam, die das Potenzial der Region erkannt hat. Die Schwedhelms räumten mit der Vergangenheit des Tals kompromisslos auf und ihre Weine spiegeln diese Eigenständigkeit im besten Sinne wider. Sie versuchen gar nicht in ein Raster zu passen. Sie schmecken einfach nach dem Zellertal. Die kargen, massiv von Kalkstein und Ton durchzogenen Böden sorgen für einen kühlen, mineralischen und strahlend klaren Stil, sozusagen das Montrachet Deutschlands. Alle Rebstöcke stehen auf reinem Südhang mit bis zu 35 Grad Neigung und tanken ausgiebig Sonne. Das gibt den Weinen eine ausgereifte Fruchtaromatik und ausreichend Kraft und Fülle. Selten trifft man auf eine Kollektion, in der jeder einzelne Wein die Vision seiner Schöpfer so klar zum Ausdruck bringt.

