


51470421 | 2021

CHARDONNAY TROCKEN "HARD"

 Ziereisen

 Deutschland
Baden

 Chardonnay



ARTIKELBESCHREIBUNG

Sehr reduktive Nase mit etwas Apfelschale, Mirabelle, einer Orangenote, Blütenduft und einem Hauch Lavendel. Klar und feinsaftig, sehr reduktiv mit Kraft, breiter Schulter und einer guten Portion Schmelz, imposante Erscheinung, hochkonzentrierte Frucht: Quitte und Kernobst mit Blüten, kaltem Rauch und einer komplexen, salzigen Mineralität, belebend, samtige Tannine, eine Spur Extraktsüße, vielschichtig, braucht viel Luft, langes Finale mit wieder hoch konzentrierter salziger Mineralität und leicht süßlicher Frucht. (P. Dautel 14. Februar 2018)

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Weiß
Reifung	im Barrique

ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.750 l
EAN Flasche / EAN Karton	4260140327764 4260140327771

ANALYSE

Alkoholgehalt	12.5 %Vol
---------------	-----------

INHALT UND NÄHRWERT

Allergene und Zusatzstoffe	enthält keinerlei Ei-Allergene enthält keinerlei Milch-Allergene
----------------------------	---

Angabepflichtige Inhaltsstoffe	enthält Sulfite
--------------------------------	-----------------

Inverkehrbringer	Weingut Ziereisen 79588 Efringen-Kirchen
------------------	---

PRODUZENTEN-INFO

„Keine Perfektion – und das auf höchstem Niveau“, lautet die Philosophie von Edeltraud und Hanspeter Ziereisen. Die Ziereisen-Weine sind Persönlichkeiten mit Ecken und Kanten. Liebe und Leidenschaft gelten vor allem dem Spätburgunder und dem Gutedel. Ziereisen macht keine „geschminkten“ Weine. An den Weinen wird so wenig wie möglich herummanipuliert. Spontane Vergärung, Lagerung auf der Vollhefe, Abfüllung ohne vorherige Filtration. Große Weine brauchen Zeit – so reifen die Ziereisen-Gewächse bis zu 22 Monate im Fass, und dann nochmals neun Monate auf der Flasche nach der Abfüllung. In den Weinbergen finden sich Reben im Alter von bis zu 60 Jahren. Akribisch ist die Weinbergsarbeit. Möglichst naturnah, manuell, mit strenger Selektion und Ertragsbegrenzung der Trauben.