



BECHTHEIMER CHARDONNAY



Dreissigacker



Deutschland
Rheinhessen



Chardonnay

DREISSIGACKER

ARTIKELBESCHREIBUNG

Nach einer Maischestandzeit von 12 Stunden wird der Wein spontan vergoren. Für den 100% Holzausbau werden sowohl neue als auch auf zweimal belegte 500-Liter-Tonneaufässer verwendet. Nach der Gärung ruht der Wein neun Monate auf der Vollhefe und anschließend weitere zehn Monate auf der Feinhefe. Durch diese lange Reifezeit kann sich der Wein optimal entwickeln und gewinnt an harmonischen Eigenschaften. Dabei bleiben die sortentypischen Aromen der Chardonnay-Rebsorte erhalten.

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe Weiß

ARTIKELDATEN

Gebinde 6 / 0.750 l

Verschluss Schraubverschluss

Biokontrollstellenummer DE-ÖKO-022

EAN Flasche / EAN Karton
4260371720334
4260371720341

ANALYSE

Alkoholgehalt 14.0 %Vol

INHALT UND NÄHRWERT

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

Angabepflichtige Inhaltsstoffe enthält Sulfite

Inverkehrbringer Weingut Dreissigacker
67595 Bechtheim
Deutschland

DREISSIGACKER

PRODUZENTEN-INFO

Seit 2001, als Jochen Dreissigacker seinen ersten Wein kelterte, hat er viel erreicht. 2005 übernahm er das Familien-Weingut in Bechtheim und bewirtschaftet es seit 2007 Öko-zertifiziert. Heute hat das 42 ha große Weingut Dreissigacker Weltklasseruf erreicht und steht für ein beeindruckendes Portfolio kraftvoller, feinmineralischer, eleganter Weine. Die Eigenständigkeit der Weine war für Jochen Dreissigacker von Anfang an das Ziel. Riesling und Leidenschaft waren der Weg. Mit dem Glauben, dass nur gesunde und starke Pflanzen den sich ständig ändernden Wetterbedingungen standhalten können, investiert Dreissigacker den Großteil seiner Arbeit in die Bewirtschaftung der Weinberge in Bechtheim und Westhofen. Das Resultat sind natürliche und unverfälschte Weine mit unverwechselbarem Charakter, die die Besonderheiten ihrer jeweiligen Lage widerspiegeln und so ausgebaut wurden, dass sie ein besonders gutes Reifepotential haben. Das neu errichtete Weingut mitten in den Weinbergen hat Jochen so bauen lassen, dass perfekte Bedingungen herrschen, um die Lagenweine länger im Fass und auf der Flasche reifen zu lassen und damit ihren jeweiligen Charakter noch stärker zur Geltung zu bringen und das auf höchstem Niveau.