

2021

Reserve

CHARDONNAY
TROCKEN

Meine Lieblingsparzelle im Schlossberg, klein aber fein, kalkhaltiger Untergrund, schwachwüchsiger Chardonnay, Reben aus 1955, ein Kleinod zwischen Böschungen. Handlese, entrappt und 10 % Beeren dem Saft zugegeben, in französischen Tonneaus und einer Amphore vergoren. Reift 12 Monate auf der Feinhefe, wird unfiltriert abgefüllt.

BESONDERHEIT	Texturbetonter, großer Wein mit feiner Mineralik
SENSORIK	Die goldgelbe Farbe des Weines verspricht schon einmal ein wunderbares Aroma. In der Nase kann man eine Holzwürze, Safran und Kardamom wahrnehmen. Nachdem er Sauerstoffkontakt gehabt hat, entfalten sich die fruchtigen Noten reifer Aprikosen, Orangenschalen und Vanille. Sein Gaumen ist saftig ausladend, ausbalanciert durch die stabile Säure aufgrund des vorangegangenen Holzausbaus. Die feine Textur und der komplexe, lange Abgang machen den Genuss vollkommen.
EMPFEHLUNG	Muskatkürbis-Suppe mit Macadamia-Crunch, Wildgalantine mit eingelegten Gewürzorange, gegrillter Octopus auf Mais und Minze, Ente unter der Gewürzkruste mit Aprikosen und Ingwer, BBQ-Ribs bestrichen mit süßlicher Tomaten-Paprika-Marinade.
ALKOHOLGEHALT	14 % vol
SÄURE	5,5 g/l
RETSÜSSE	0,6 g/l
GESCHMACK	trocken
TRAUBEN	Chardonnay
TRINKTEMPERATUR	10 °C
BODEN	Windgeschützte Nord-Süd gezeilte 25-jährige Anlage auf stark kalkhaltigem, tiefgründigem Untergrund
QUALITÄT	QBA
GÜTESIEGEL	BIO





ÜBERZEUGUNG IST SEIT DREI GENERATIONEN UNSER ANTRIEB FÜR NATURGEMÄSSEN WEINBAU.

Als Deutschlands ältester, nach ökologischen Richtlinien arbeitender Weinbaubetrieb, können wir guten Gewissens sagen: Wir hinterlassen unseren Kindern wirklich blühende Landschaften. Eine solide Basis, ein echtes Geschenk und eine Verpflichtung. Unsere Reben stehen auf den fruchtbaren Lößböden rund um Mettenheim. Wir erhalten die biologische Aktivität unserer Böden mithilfe der Natur: Das Geheimnis liegt dabei im richtigen Einsatz von Mist, Kompost, Stroh und Gründüngungspflanzen. Mit diesen organischen Materialien steigern wir den Humusgehalt des Bodens. Das Ergebnis ist ein „garer“ Boden mit stabilen Krümelstrukturen. So erhalten unsere Weine eine tiefere Prägung durch ihr Terroir. Unsere Spitzenlagen wurden nie flurbereinigt - Hecken, Böschungen, Mauern und Begrünungspflanzen bieten vielen nützlichen Tieren eine ideale Lebenswelt.



SANDER - ökologische Weine Telefon: +49 (0) 6242 1583
In den Weingärten 11 Fax: +49 (0) 6242 6589
67582 Mettenheim info@sanderweine.de
www.sanderweine.de



Mitglied im Verband
Naturland e.V.
Nr. 67001 W



DE-ÖKO-022
Deutschland
Landwirtschaft