



SANDER

ÖKOLOGISCHE WEINE

2024

Amphore Chardonnay

TROCKEN

36 Stunden auf der Schale mazeriert und danach für 12 Monate in der europäischen Amphore vergoren und gelagert. Unfiltriert!

BESONDERHEIT	Einzigartige Mineralik durch die Reifung in einer Amphore.
SENSORIK	Die Sensorik des Weins ist geprägt von einer salzigen Mineralik. Sein Duft ist geprägt von kühlem Ton. Er zeichnet sich durch große Feinheit aus, mit einem langen Finish. Er ist in einer Amphore 1 Jahr gereift und ungefiltert abgefüllt und dennoch sehr klar.
EMPFEHLUNG	Intensiver stand alone Wein, im großen Kelchglas mit viel Luft geniessen.
ALKOHOLGEHALT	12,5 % vol
SÄURE	5,2 g/l
RESTSÜSSE	1,2 g/l
GESCHMACK	trocken
TRAUBEN	Chardonnay
TRINKTEMPERATUR	11 °C
BODEN	Mineralischer doch humusreicher tiefgründiger Löss
QUALITÄT	QBA
GÜTESIEGEL	BIO



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



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.

