



SANDER

ÖKOLOGISCHE WEINE

2024

Chardonnay

TROCKEN

Auf sonnigen Südostterrassen wächst unser Chardonnay. Klar, ökologisch angebaut. Das Mikroklima und die Bodenbeschaffenheiten sind die Grundlage dieses goldgelben Ertrages. Für diesen Wein haben wir vor etlichen Jahren in neue große Holzfässer investiert. Die Idee, einen Weltenbürger, die Rebsorte Chardonnay in unser rheinhessisches Gewandt zu stecken und mal sehen was daraus wird. Klasse wird's. Die Traubenfrucht und das Finesse der Lagerung eine geile Kombi.

BESONDERHEIT	Internationale Rebsorte in Pfälzer Eichenfass, gute Taninstruktur, gehaltvoll und füllig.
SENSORIK	Leuchtendes Goldgelb. Saftige Noten von reifem Apfel, eingelegter Birne und Zitronenschale strömen animierenden aus dem Glas entgegen. Mit Sauerstoffkontakt treten Noten von Lindenblüten, Champignons und Walnuss hinzu, Anklänge von frisch geschlagener Butter sind ebenfalls mit von der Partie. Saftig und charmant der Gaumen mit anregender Säure, die sehr schön in den Fruchtschmelz eingebettet ist und einer feinen und animierenden Würze im Nachhall.
EMPFEHLUNG	Toller Essensbegleiter zu Terrinen und Gerichten mit konzentrierten Saucen. Perlhuhn-Galantine mit Pistazien, Krustentier-Schaumsuppe mit Garnelen, Chicorée-Gratin mit Orangen, Wolfsbarsch gegrillt mit Fenchel und Olivenöl, Piccata vom Kalb mit Limonen-Buttersauce und Erbsenschoten.
ALKOHOLGEHALT	12,5 % vol
SÄURE	5 g/l
RESTSÜSSE	2,2 g/l
GESCHMACK	trocken
TRAUBEN	Chardonnay
TRINKTEMPERATUR	8 °C
BODEN	Humosen lebhaften Oberboden, Kalkstein im 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.

