

SCHNEIDER



2024 CHARDONNAY

JAHRGANG

Einer frühen Reblüte folgten kühlere Tage im Juni, wie auch in Teilen des Julis. Der August brachte einen Wetterumschwung mit Hitzetagen und trocken-heißen Winden, welche die Reife zügig voranbrachten. Die Weichen für einen klassischen Jahrgang mit großer Fruchtprägung waren damit gestellt.

Trotzdem war bis zum idealen Reifezeitpunkt Geduld gefragt, und somit startete die Lese auf Weingut Schneider erst am 12. September und endete nach exakt sechsundzwanzig Erntetagen am 07. Oktober.

LAGE

Für den Chardonnay werden die Trauben in hoch gelegenen und kühlen Kalksteinlagen geerntet, die steinigen und kargen Parzellen sind durch die spät einsetzende Reife ein idealer „Chardonnay-Standort“.

VERARBEITUNG

Ernte von reifen und gesunden Trauben mit einer Maischestandzeit von durchschnittlich 2 Stunden, schonende Pressung unter geringem Druck, anschließend folgte die Gärung im Stahltank.

ANALYSE

12,5 % vol. Alkohol, 2,2 g/l Restzucker, 5,2 g/l Säure