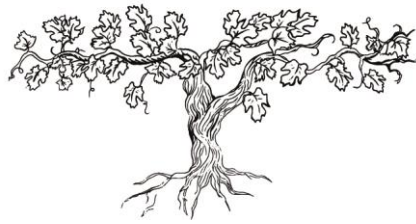


# SCHNEIDER



## 2022 Chardonnay

### JAHRGANG

Nach einem spätfrostfreien April startete die Blüte in den wärmsten Lagen bereits im Mai. Nach dem schnellen Aufstellen der Laubwände kam „der große Sommer 2022“ und blieb, mit Spitzenwerten teilweise über 40° Celsius und nahezu keinem Niederschlag, bis zum Lesestart am 26. August erhalten. Dieses Datum dokumentiert den frühesten Erntebeginn seit Bestehen des Gutes. In den ersten Septembertagen kühlte es langsam ab, und meist ruhiges Herbstwetter begleitete die insgesamt 47 Lesetage bis zum gefeierten und finalen *Hurra*.

### 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 2 Stunden, schonende Pressung unter geringem Druck, anschließend ohne Eingriffe von außen (Schönung o.ä.) kontrollierte Vergärung im Stahltank.

### ANALYSE

12,5 % vol. Alkohol, 1,9 g/l Restzucker, 5,3 g/l Säure