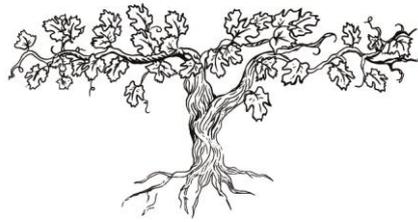


SCHNEIDER



2021 Chardonnay JOHANNISKREUZ

JAHRGANG

Wir haben uns mit Blick auf die vergangenen sehr heißen Sommer einen „Cool Climate Jahrgang“ gewünscht und ihn 2021 bekommen. Schon der späte Zeitpunkt des Austriebs im Mai erinnerte an längst vergangene Zeiten. Es folgten ein durchwachsener Juni und auch Juli. Erst der August brachte dann die Wende. Die ersehnte Reife setzte ein und am 20. September erfolgte der Startschuss für die Lese, die bis endlich einmal wieder in die ersten Novembertage andauern durfte.

LAGE

Für den Chardonnay JOHANNISKREUZ werden die Trauben ausschließlich in Kalkstein- Berglagen unterhalb des Haadtrandes geerntet. Alle dortigen Chardonnay Parzellen sind bereits seit vielen Jahren mit Bourgogne Rebselektionen bestockt.

JOHANNISKREUZ gilt als der „Geburtsort“ des Pfälzer Waldes und liegt auf einem Bergsattel zwischen Hammertal und Schwarzbach. Auf diesem historischen Platz wurden die Eichen in einem Alter von 250-300 Jahren geschlagen und nach traditioneller Machart in der Region gefertigt. Diese dienen heute als Lagerstätte für einige der besten Chardonnay Partien des Gutes.

VERARBEITUNG

Handlese von reifen und gesunden Trauben in zwei Selektionsdurchgängen am 01. und 15. Oktober. Nach einer Standzeit von jeweils vier Stunden wurden die Trauben schonend und unter geringem Druck im Baumpressenprinzip gekeltert. Die Gärung und Reifung erfolgte in traditionellen 1.200er JOHANNISKREUZ Stückfässern.

ANALYSE

13,0 % vol. Alkohol, 1,2 g/l Restzucker, 6,1 g/l Säure

BEWERTUNG

Score: 93 Points (James Suckling)

“At once bold and precise, this has stacks of fresh-citrus and ripe-pear character that easily fills out the generous body. Still very youthful, but even when it mellows with time, the chalky acidity will surely continue to give it plenty of drive at the long finish.”