

SCHNEIDER



2022 CHARDONNAY CRUE

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 uns, mit Spitzenwerten teilweise um 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 uns insgesamt 47 Tage bis zum gefeierten und finalen *Hurra*.

LAGE

Für den Chardonnay CRUE wurden ausschließlich Reben der ältesten Bourgogne Selection Massale – Pflanzungen von drei benachbarten Kleinparzellen mit hohem händischem Aufwand geerntet.

Die exponierten und steinigen Parzellen sind stark durch Kalk geprägt und gehören zur absoluten Spitze des Gutes.

VERARBEITUNG

Handlese von reifen und gesunden Trauben in zwei Selektionsdurchgängen am 31. August und 07. September. Nach einer Maischestandzeit von jeweils zwei Stunden wurden die Trauben schonend und unter geringem Druck im „Baumpressenprinzip“ gekeltert. Die Gärung und Reifung erfolgte in mehrjährigen 225er und 500er Fässern aus Saint Romain.

ANALYSE

13,0 % vol. Alkohol, 0,9 g/l Restzucker, 5,3 g/l Säure