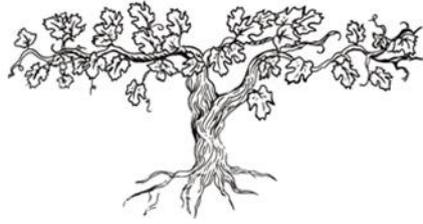


SCHNEIDER



2024 HULLABALOO

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.

REBSORTEN

89% Sauvignon Blanc und 11% Viognier

NAME

HULLABALOO ist unserer Tochter Josephine gewidmet. HULLABALOO steht weltweit für Tumult, Lärm & *Tohuwabohu* und passt deshalb perfekt zu Fine.

VERARBEITUNG

Ernte von reifen und gesunden Trauben mit einer Maischestandzeit von 2 Stunden, schonende Pressung unter geringem Druck, anschließend folgte die Gärung im Stahltank und mehrjährigen Tonneaux-Fässern (500 Liter).

ANALYSE

13,0 % vol. Alkohol, 0,2 g/l Restzucker, 5,4 g/l Säure