

Chardonnay »Handwerk« trocken

Sven Leiner

Mit Charme und fröhlicher Trinkfreude zelebriert Sven Leiners Chardonnay Rebsorte und Jahrgang in handwerklicher Perfektion. Mundfüllend saftig und trocken, seidig im Spiel von Säure und herber Phenolik und nussig und hefig, wie ehrlicher Chardonnay sein soll. Sven Leiner macht »Handwerk« schmeckbar. Der Mann ist einfach gut. Sein Chardonnay stammt nicht von der üblichen Stange, sondern ist ein charaktervoller, süffiger Burgunder mit dem typischen Hauch von Butterkeksen und frisch gerösteten Nüssen auf der Zunge, und dem Duft nach frischem Teig.

Sven Leiner setzt den Jahrgang mittels engagierter Biodynamik im Weinberg und riskanten Verzichts auf sichere Kellertechnik souverän in Szene. Keine Aufsäuerung, keine Hefenährstoffe, keine Enzyme für die Vergärung, keine geschmacksveränderen Korrekturen im Keller. Pures Trinkvergnügen ist ihm wichtiger als geschmäcklerische Stilistik. Deshalb bietet sein fröhlich wegzutrinkender Chardonnay konsequente Nachhaltigkeit in der Bewirtschaftung und glaubhafte Qualität im Glas in Chardonnay-Vergnügen, das die kalkigen Böden der Südpfalz schmeckbar macht.

Alkohol: 11.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2025+
Restzucker: 1,1 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Edelstahltank
Boden: Lehm & Ton
Besonderes: Demeter®
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Drehverschluß
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Filtration

0,75l
DPW24013

K&U
www.weinhalle.de