

## Maikammer Kapellenberg Chardonnay

Region	Pfalz
Erzeuger	Weingut Seckinger - Pfalz
Alkoholgehalt	12.5 % vol.
Rebsorte(n)	Chardonnay
Bestell-Nr.	DPF101820

### NEU! „Vom Potenzial sehe ich den Kapellenberg wie den Schwarzen Herrgott im Zellertal.“ – Jonas Seckinger

„Als Weißweinnation spielt Deutschland traditionell in der Riesling-Champions-League – und daran wird sich wohl so bald nichts ändern (Und warum sollte es?). Aber auch in der Weltmeisterschaftsdisziplin Chardonnay drängen immer mehr deutsche Weingüter ins Finale. Die Weine, die deutsche Winzerinnen und Winzer aus dieser weltweiten Benchmark-Sorte keltern, machen nun schon seit einigen Jahren tatsächlich sehr viel Lust auf den internationalen Vergleich.“ heißt es im jüngst erschienenen Gault&Millau-Band „Die besten Weine Deutschlands“. Der Chardonnay hat in Deutschland auch im Zuge des Klimawandels in den letzten zehn Jahren vielleicht die rasanteste Entwicklung durchgemacht. Wo früher Grau- und Weißburgunder im Fokus standen, erkennen heute viele Betriebe das enorme Potenzial des Chardonnays. Jonas, Lukas und Philipp zählen für uns zu den Pionieren des „neuen Stils“. Mit dem Maikammer Kapellenberg haben sie zum Winter 2021 einen neuen Vertreter aus vielversprechender Lage veröffentlicht. Vier Hektar besitzen sie hier. Zuvor war hier Kerner gepflanzt, der vor fünf Jahren gerodet wurde. „Der Chardonnay für den Kapellenberg stammt aus dem Herzstück. Vom Potenzial sehe ich den Kapellenberg wie den Schwarzen Herrgott im Zellertal.“ erklärt uns Jonas bei unserer Fassprobe. Weil die Brüder mit ihrer Stilistik klare Vorbilder in Frankreich haben aber im Herzen Pälzer Buben sind, stammt das Holz daher auch aus dem Pfälzer Wald. Sie haben die 500 Jahre alten Eichen selbst schlagen dürfen und mit den befreundeten Winzern wie Scheuermann und Fußler von der Manufaktur Mattern daraus Fässer anfertigen lassen. Das Ergebnis ist ein Chardonnay, der irgendwo zwischen einem würzigen St. Aubin und leichtfüßigem Chardonnay aus dem Jura einzusortieren ist, vor allem aber ein Wein aus dem Hause Seckinger ist. Der goldgelbe Chardonnay duftet im Bouquet zunächst intensiv nach frischer Hefe. Ein Hauch Kokosabrieb, Feuerwerkskörper und Quitten lassen sich dahinter erahnen. Es ist kein Wein, der von Anfang bis Ende der Flasche stets gleich schmeckt. Jetzt im jugendlichen Stadium nimmt er unterschiedliche Gestalten an, verändert sich minütlich im Glas. Auch ein Hauch Kamille und gelber Tee gesellen sich hinzu. Am Gaumen reichen 12,5 Volumenprozent Alkohol aus, um



Kontrollstelle: DE-ÖKO-039



einen satten und geschmeidigen Eindruck zu hinterlassen. Die niedrige Schwefeldosage und das feine Säurespiel sorgen für Frische und Lebendigkeit am Gaumen, die im Nachhall durch einen frischen Spritzer Zitrusensaft nochmals betont wird. Und doch kommt dieser Chardonnay auch intensiv daher, zeigt eine dunkle und nussige Art, die nur schwerlich durch Aromen zu beschreiben ist. Erneut ist es ein Chardonnay aus dem

Trinkempfehlung: Gönnen Sie diesem Chardonnay große Gläser, eine Temperatur von 12–14°C und gerne 6–12 Monate Flaschenlagerung.

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	5 mg/l
Restzucker	0.2 g/l	Schwefelige Säure (gesamt)	15 mg/l
Gesamtsäure	6.2 g/l	Analysedatum	20.12.2021

---

Pinard de Picard GmbH & Co. KG  
Campus Nobel  
Alfred-Nobel-Allee 28  
66793 Saarwellingen

Tel.: 0049 / 6838 / 97950 - 0  
Fax: 0049 / 6838 / 97950 - 30

E-Mail: [info@pinard.de](mailto:info@pinard.de)

USt-IdNr.: DE 811881107  
Biozertifiziert: DE-ÖKO-003

<https://www.pinard.de>

HRA Saarbrücken 8806,  
persönlich haftende Gesellschafterin:  
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH,  
HRB Saarbrücken 26594

Geschäftsführer:  
Ralf Zimmermann, Martin Lehnen

Deutsche Bank AG  
IBAN: DE61 5907 0070 0055 6019 00  
Swift/ BIC: DEUTDE33HAN

Kreissparkasse Saarlouis  
IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45  
Swift/BIC: KRSAD333