

Weißburgunder & Chardonnay

Region	Nahe
Erzeuger	Weingut Jakob Schneider - Nahe
Alkoholgehalt	13 % vol.
Rebsorte(n)	Chardonnay, Pinot Blanc
Bestell-Nr.	DNA061321

Geniale Cuvée von roten Kiesel- und Sandsteinböden!

Seit vergangenem Jahr können sich Schneider-Fans an der enorm gelungenen Cuvée aus Weißburgunder und Chardonnay erfreuen. Möglich wurde dieser Coup durch eine für Jakob hochinteressante Parzelle (er wollte sie haben ... – und hat sie bekommen!) mit rund 25 Jahre alten Chardonnay-Reben, die auf rotem Kieselsteinboden wachsen. „Wir haben hier tolles Rebmateriale im besten Alter aus einem gut erhaltenem Weinberg“ freut sich der Nahe-Winzer. Nach separatem Ausbau der beiden Rebsorten (der Chardonnay im alten 600Liter Holzfass sowie eine Partie im 2.000 Liter Doppeldufer) hat Jakob Schneider eine ungemein harmonische Cuvée ausgetüftelt: 75% Weißburgunder treffen auf 25% Chardonnay im Jahrgang 2021. „Wir haben dieses Jahr allgemein sehr spät gelesen, gemeinsam mit Gut Hermannsberg und Dönnhoff waren wir wohl die letzten, die an der Nahe noch Trauben einfuhren. Für die Cuvée stammt ein Teil aus Trauben die Ende Oktober gelesen wurden und einer aus Anfang November.“ Ein frischer Duft weht einem aus dem Glas entgegen. Kein neues Holz, sondern die Betonung auf zarte Nashi-Birnen, etwas Ananas und Heu. Auch am Gaumen erweist sich die Cuvée als dezent und mineralisch. Der Chardonnay wirkt fülliger als der reinsortige Weißburgunder „Rote Erde“, fügt dem Wein noch mehr Mineralität hinzu, wohingegen der Weißburgunder für eine noble und feine Frucht sorgt, die zum erfrischenden Gesamtbild dieser Cuvée beiträgt. Das ist leicht und doch schön mundfüllend, trocken und zartwürzig, zeigt Frucht aber schmeckt niemals süß,



sondern hallt zitronig und frisch nach. Wunderbar, wie der Chardonnay hier die Frucht eindämmt und für Komplexität sorgt! „Das Geheimnis sind die speziellen Klone aus der Chardonnay-Anlage“ verrät Jakob Schneider, „ein Duftklon, der hier gepflanzt wurde“, und der dieser Cuvée eine angenehme Leichtigkeit und noble Aromatik verleiht, die man einfach lieben muss!

Trinkempfehlung: Diese Cuvée trinkt sich bei 8–10°C herrlich und ganz sicher stilecht über die nächsten beiden Sommer.

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	45 mg/l
Restzucker	2.7 g/l	Schwefelige Säure (gesamt)	120 mg/l
Gesamtsäure	6.2 g/l	Analysedatum	07.03.2022

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

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