



2018 CHARDONNAY *S*

trocken | 0,75 l

Rebsorte: Chardonnay

Qualitätsstufe: Lagenwein

Lage: Gündelbacher Wachtkopf

Herkunft: Württemberg, Deutschland

Ausbau: Edeltahltank

Verschluss: Drehverschluss

Lagerfähigkeit: Ende 2023

Restsüße: 6,6 g/l » **Säure:** 4,9 g/l » **Alkohol:** 12,5 % Vol

Optimale Serviertemperatur: 10–12 °C

Kennzeichnungspflichtige Inhaltsstoffe: Enthält Sulfite

EAN: 4 250141 95754 1

WEINBESCHREIBUNG

Dieser Wein entstammt aus alten Reben der ersten offiziellen Chardonnay-Anlage Württembergs.

Nase: Fruchtig, Blumig nach Zitrusfrüchten, Birnen und Rosen

Geschmack: Feine Säure, voller Körper und schöner Schmelz. Dieser Wein bietet einen intensiven und nachhaltigen Weingenuss.

Speiseempfehlung: Genießen Sie den Chardonnay *S* zu Meeresfrüchten wie Jakobsmuscheln oder Krebsen, zu hellem Fleisch mit sahniger Soße oder einem fruchtig milden Curry.





DIE WEINBERGSLAGE UND DER BODEN DES GÜNDELBACHER WACHTKOPF

Diese Weinberge beginnen direkt hinter dem Weingut. Hier wachsen die meisten unserer Weine. Die hauptsächlich steilen bis sehr steilen Südhanglagen bestehen aus Keuperverwitterungsböden und Stubensandstein.



Auf den Hängen gedeihen hervorragende Weine, die zu internationalem Ruhm gelangten. Viele unserer Weinberge liegen in ehemaligen Lagen des Klosters Maulbronn. Die Mönche haben schon vor Jahrhunderten die Vorzüge des warmen, trockenen Kleinklimas mit einer langen, für die Reben günstigen Sommer-Vegetationsperiode zu schätzen gewusst.

Beim Anbau der Reben steht bei uns der Schutz von Natur und Umwelt im Vordergrund. Die Rebzeilen werden begrünt, um die natürliche Versorgung mit Huminstoffen zu gewährleisten, die Bodenabschwemmung bei Gewitterregen zu verhindern und um eine vielfältige Flora und Fauna im Weinberg zu erhalten. Die Düngung erfolgt mit äußerster Zurückhaltung und orientiert sich an den Ergebnissen regelmäßiger Bodenuntersuchungen und somit am tatsächlichen Bedarf. Außerdem setzen wir alle dem neusten Stand der Wissenschaft und Technik entsprechenden Hilfsmittel wie Klimaschreiber und Methoden der biologischen Schädlingsbekämpfung ein, um einen naturnahen Weinbau zu betreiben.



EINZELLAGE GÜNDELBACHER WACHTKOPF

Daten aus dem Standortkundlichen Weinbauatlas Baden-Württemberg
 Landesamt für Geologie, Rohstoffe und Bergbau
http://www.lgrb.uni-freiburg.de/lgrb/home/weinbauatlas/pdf/p228_2073.pdf

Gebiet: Württemberg

Bereich: Württembergisch Unterland

Großlage: Stromberg

Namen: Gündelbacher Wachtkopf

Niederschlag/Jahr: 750 - 850 mm

Temperatur (Jahresmittel): 9°C

Geologie: Mittelkeuper (Bunte Mergel, z.T. Keupersandstein), Ton- und Mergelstein, z.T. Sandstein

<p>Hangneigung</p>	<p>Direkte Sonneneinstrahlung Januar-Dezember (kWh)</p>
<p>Exposition</p>	<p>Direkte Sonneneinstrahlung September-Oktober (kWh)</p>

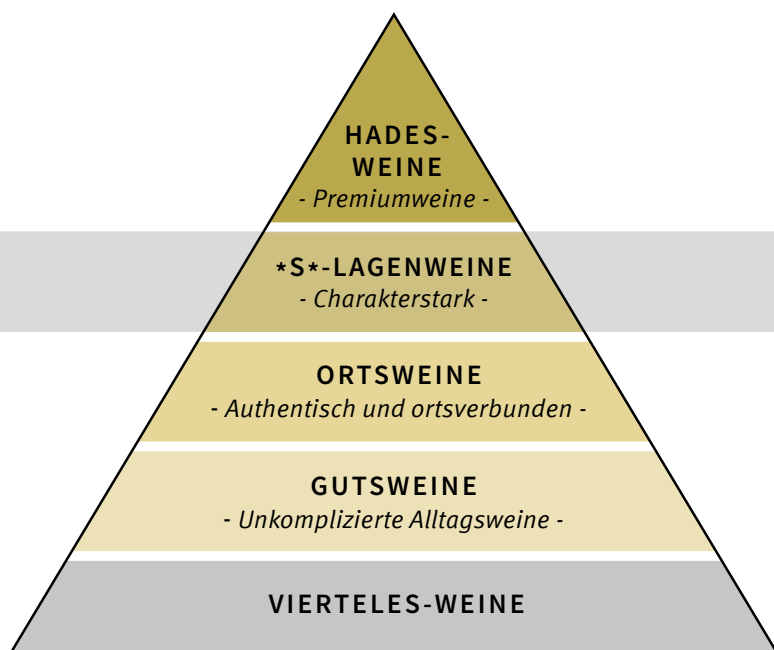


DAS SONNENHOF QUALITÄTSSYSTEM

Wir teilen unsere Weine in eine gutseigene Klassifikation ein. Wir suchen das richtige Terroir aus und arbeiten bereits im Weinberg auf die jeweilige Qualitätsstufe hin.

Das Terroir unserer Weinberge beschreibt das Zusammenspiel von Klima und Boden unter dem Einfluss einer Vielzahl von Faktoren wie geologischen Formationen, Nacht- und Tagstemperaturen, Niederschlagsverteilung, Sonnenscheinstunden, Hangneigung und Bodenbeschaffenheit.

Im Weinkeller werden die Weine individuell ausgebaut – jeweils mit der entsprechenden Stilrichtung. Nach dieser Klassifikation sind die Weine in unserer Weinkarte sortiert und aufgelistet. Deren Beschreibung ist in der jeweiligen Rubrik mit abgedruckt. Gleiche Rebsorten finden Sie in verschiedenen Kategorien wieder.



S-LAGENWEINE

*Unsere *S*-Weine sind Charakter-Lagenweine, die aus dem traditionellen Geschmacksbild des „Württembergers“ heraustreten. Das vollreife Lesegut für die Weine ernten wir in selektiver Handlese. Eine strikte Ertragsreduktion auf 45–50 hl/ha, sowie überdurchschnittlich hohe Mostgewichte gehören ebenso zu den Vinifikationskriterien wie traditionelle Ausbaumethoden.*