

Chardonnay

Weingut Friedrich Becker, VDP.Gutswein

Kategorie:	Weißwein
Rebsorte:	Chardonnay
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	saftig, gehaltvoll, komplex
Alkohol:	13 vol. %
Serviertemperatur:	8-10 °C
Servierempfehlung:	als Aperitif, zu hellem Fleisch, Fischgerichten, Salaten oder kräftigen Käsesorten
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	10 61 02

Charakteristika

Leicht gelbe Reflexe. In der Nase Duft von gelben Steinfrüchten, Melone, Heu und Buttercrème. Am Gaumen saftig und gehaltvoll mit angenehm frischer Art. Eine dezente Barriquenote gibt ihm zusätzliche Komplexität, gute Struktur und Länge.

Klima/Terroir

Rund um Schweigen auf deutscher und elsässischer Seite auf Muschelkalkböden gewachsen. Alter der Reben 20 bis 38 Jahre.

Ausbau

Die Trauben wurden sorgsam von Hand selektioniert, entrappt und schonend entsaftet. Die gezügelte Vergärung und der weitere Ausbau fanden in großen und kleinen Eichenholzfässern statt. Nach fünf Monaten Hefelager und schonender Filtration erfolgte die Abfüllung.

Das Weingut

Typisch für den Süden der Pfalz waren bäuerliche Gemischtbetriebe, die unter vielem anderen immer auch schon Wein anbauten. So auch die Beckers. Erst um die Mitte des vergangenen Jahrhunderts dämmerte die Erkenntnis, dass ihre Böden und Hanglagen am Rande des Pfälzerwaldes herausragende Voraussetzungen für beste Weine boten. Seither ist Weinmachen ihre Profession und Leidenschaft zugleich. 1973 füllten sie die ersten Flaschen und beklebten sie mit dem Füchsen-Etikett, das in sehr kurzer Zeit zum Markenzeichen geworden ist. Es steht für einen sehr eigenständigen Weintyp von kompromisslos hoher Qualität. Besonders die Rotweine und darunter die Spätburgunder zählen seit Jahren zum Besten, was in dieser Region erzeugt wird. Der zertifizierte VDP-Betrieb wird vom Gault-Millau mit 4 von 5 möglichen Trauben bewertet.

