

Jerusalem Kosher Chardonnay

Weingut Wohlmuth, Steiermark, Österreich



Kategorie:	Weißwein
Rebsorte:	Chardonnay
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	floral, würzig
Alkohol:	13 Vol.%
Serviertemperatur:	8-10 °C
Servierempfehlung:	ideal zu würzigen Gerichten
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	10 50 07

Charakteristik

Dieser Chardonnay hat eine reife gelbe Fruchtextik, zarte Noten von Annis und eine zarte Holzwürze.

Klima/Terroir

Durch die spezielle Ausrichtung und Höhenlage kommt es hier zu einer besonders raschen und starken Abkühlung am Abend, was dazu führt, dass sich die Aromen besonders intensiv ausbilden. Der extrem karge rote Schieferboden verleiht den Weinen seine ganz eigenständige würzige Charakteristik.

Ausbau

Sobald die Trauben geerntet sind, beginnt eine besondere Kontrolle. Ein Rabbiner muss das Weingut beobachten, um zu versichern, dass alle Geräte, die zur Weinerzeugung verwendet werden, sauber und steril sind, damit keine fremden Substanzen in der Tiefe des Gefäßes versteckt bleiben, alle Materialien, die bei der Produktion der Weine verwendet werden, z.B. Behandlungs- und Filtermaterial, als „koscher“ akzeptiert werden und keine tierischen Stoffe enthalten. Wenn der aufsichtshabende Oberrabbiner Kotel Dadon (Chief Rabbi of Croatia) aus Zagreb sich sicher ist, dass alle oben erwähnten Forderungen erfüllt sind, nur dann erhält der Wein das Siegel des Rabbinats, den jede Flasche Koscher Wein an Kapsel und Etikett trägt.



ANNO 1803

WOHLMUTH

Das Weingut

Seit 1803 ist das Weingut Wohlmuth ein reiner Familienbetrieb, welcher nun von Maria und Gerhard sowie deren Sohn Gerhard Josef und dessen Frau Marion bewirtschaftet wird. 100% Handarbeit ist der Grundstock für hochwertige Qualität der Weine aus dem Hause Wohlmuth. Jahr für Jahr werden alle Arbeitsschritte von erfahrenen Händen sorgfältig durchgeführt. Vom Rebschnitt bis zur Ernte – Hand in Hand mit der Natur.

