

# MdB

## MÜLLER - DR. BECKER

Chardonnay Bürgel trocken *im Barrique gereift*  
-Eine der populärsten Rebsorten der Welt-

*Für Liebhaber gehaltvoller zarter Weine. Ein feines Geschmackserlebnis für jeden Fan von Barrique-Fass ausgebauten Burgundern.*

Lage:	Dalsheimer Bürgel
Boden:	Kalkboden (Mineralität im Wein)
Alter der Reben:	25 Jahre
Rebsorte:	100% Chardonnay
Jahrgang:	2017
Alkohol:	13,5%
Fruchtzucker:	2,1g/l
Fruchtsäure:	5,9g/l

Wie viele andere alte Rebsorten hat auch der Chardonnay seinen Ursprung in Vorderasien. Mit der Ausbreitung der Weinkultur kam die Sorte nach Frankreich und fand insbesondere im Burgund eine neue Heimat. Eine Siedlung bei Tournus mit dem Namen "Chardonnay" könnte der Sorte ihren Namen gegeben haben. Im Burgund kümmerten sich die Klöster um die Ausbreitung und Pflege der Sorte. Seit Jahrhunderten steht der Chardonnay für große Weißweine aus dem Burgund und auch in der Champagne spielt er eine essentielle Rolle. In Deutschland erfolgte die Zulassung im Jahr 1991, seitdem wird der Chardonnay bei Müller-Dr.Becker in kleinen Eichenholz Fässern (Barrique) ausgebaut, mit großem Erfolg.

**Geschmack:** Der Duft von Melonen, exotischen Früchten, überreifen Stachelbeeren oder auch nicht ganz reifen Äpfeln ist typisch für den Chardonnay. Cremig, gehaltvoll und füllig, feine Frucht mit zartem Vanille-Ton

**Passt zu:** Meeresfrüchten, kräftigem Seefisch zu Gebratenem und zu herzhaftem Käse.

**Trinktemp.:** 12°C



DER  
FEINSCHMECKER  
DAS INTERNATIONALE GOURMET-JOURNAL



Klassifizierter Erzeuger  
Wein-Plus.eu

DER MAINZER  
DIE STADTILLUSTRIERTE