

# MDB

## MÜLLER - DR. BECKER

### Chardonnay „Vom Nussacker“

Dalsheimer Bürgel *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:	5 Jahre
Rebsorte:	100% Chardonnay
Jahrgang:	2020
Lese:	Handlese 17. September 2020
Alkohol:	13,5%
Fruchtzucker:	0,4 g/l
Fruchtsäure:	5,9 g/l

Der „Nussacker“ liegt in der Weinbergslage Bürgel und befindet sich schon seit Jahrhunderten in Familienbesitz. Dieser schöne majestätische „Nussbaum am Trullo“ wurde von Jakob Müller der IX. in den 1930iger Jahren gepflanzt und prägt eindrücklich zusammen mit diesem prämierten Trullo das Bild am Dalsheimer Bürgel, eine der besten Weinbergslagen in Rheinhessen. Durch seinen stark durchsetzten tonhaltigen Kalkboden, auch Terrafusca genannt, werden mineralreiche und charakterstarke Weine gekeltert. 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

Weingut Müller-Dr. Becker ist empfohlen in:



Vinum DER FEINSCHMECKER falstaff  
Das internationale Gourmet-Journal

