

MdB

MÜLLER - DR. BECKER

Dalsheimer Chardonnay Aus dem Sauloch - trocken

Für Liebhaber trockener und nicht zu säurebetonter Weißweine
Im Edelstahltank gereift

Lage:	Dalsheim
Boden:	Lößboden (Fruchtigkeit im Wein)
Alter der Reben:	28 Jahre
Rebsorte:	100% Chardonnay
Jahrgang:	2023
Alkohol:	11,0 %
Fruchtsäure:	7,2 g/l
Fruchtzucker:	4,1 g/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. Da jedoch schon in früheren Jahren verschiedene Betriebe Pflanzgut aus Frankreich bezogen, sind einige deutsche Chardonnay - Bestände wesentlich älter.

Geschmack: Der Duft von Melonen, exotischen Früchten, überreifen Stachelbeeren oder auch nicht ganz reifen Äpfeln ist typisch für den Chardonnay.

Speisenempfehlung: idealer Menüweine, passt zu Meeresfrüchten, Fisch, Kalb- und Schweinefleisch sowie Geflügel, oder einfach als gut gekühlter Terrassenwein.

Trinktemp.: 8-10°C

Müller-Dr. Becker ist ausgezeichnet in:

Vinum
**DER
FEINSCHMECKER**
DAS INTERNATIONALE GOURMET-JOURNAL

falstaff

