

CHARDONNAY TROCKEN "HARD"



Ziereisen



Deutschland  
Baden

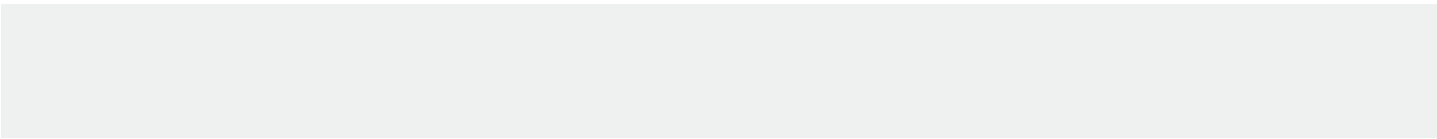


Chardonnay

ZIEREISEN

ARTIKELBESCHREIBUNG

Sehr reduktive Nase mit etwas Apfelschale, Mirabelle, einer Orangenote, Blütenduft und einem Hauch Lavendel. Klar und feinsaftig, sehr reduktiv mit Kraft, breiter Schulter und einer guten Portion Schmelz, imposante Erscheinung, hochkonzentrierte Frucht: Quitte und Kernobst mit Blüten, kaltem Rauch und einer komplexen, salzigen Mineralität, belebend, samtige Tannine, eine Spur Extraktsüße, vielschichtig, braucht viel Luft, langes Finale mit wieder hoch konzentrierter salziger Mineralität und leicht süßlicher Frucht.



<

# ZIEREISEN

## PRODUZENTEN-INFO

Im malerischen Markgräflerland im Südwesten Deutschlands, nahe der Grenze zu Frankreich und der Schweiz, im so genannten Dreiländereck, liegt das Weingut Ziereisen. Das von Hanspeter und Edeltraud Ziereisen geführte Weingut profitiert seit 1991 von dieser besonderen Lage, die optimale Bedingungen für den Weinbau bietet. Bekannt für nachhaltigen und unkonventionellen Weinbau, überzeugt Ziereisen durch

Weine, die spontan vergoren, im Holzfass ausgebaut und unfiltriert abgefüllt werden.

„Keine Perfektion – und das auf höchstem Niveau“, lautet die Philosophie von Edeltraud und Hanspeter Ziereisen. Die Ziereisen-Weine sind Persönlichkeiten mit Ecken und Kanten. Liebe und Leidenschaft gelten vor allem dem Spätburgunder und dem Gutedel. Ziereisen macht keine „geschminkten“ Weine. An den Weinen wird so wenig wie möglich herummanipuliert. Spontane Vergärung, Lagerung auf der Vollhefe, Abfüllung ohne vorherige Filtration. Große Weine brauchen Zeit – so reifen die Ziereisen-Gewächse bis zu 22 Monate im Fass, und dann nochmals neun Monate auf der Flasche nach der Abfüllung. In den Weinbergen finden sich Reben im Alter von bis zu 60 Jahren. Akribisch ist die Weinbergsarbeit. Möglichst naturnah, manuell, mit strenger Selektion und Ertragsbegrenzung der Trauben. Die besten Weine des Hauses tragen den Zusatz "Jaspis", benannt nach einem Edelstein, der für seine außergewöhnliche Qualität und Seltenheit geschätzt wird.