

## CHARDONNAY



Nautilus

Neuseeland  
Marlborough

Chardonnay



### ARTIKELBESCHREIBUNG

In der Nase eröffnet der 2023er mit reifen Nektarinen, Brioche, Bienenwachs und gerösteten Mandeln, unterteilt von einer dezenten Feuersteinmineralität. Am Gaumen entfalten sich Steinfrüchte, wie Pfirsich und Honigmelone, begleitet von Holunderblüten und nussiger Komplexität. Die Struktur ist dicht und fokussiert, mit klarer Säureführung, schöner Konzentration und einem langen, eleganten Abgang – bei zunehmender Lagerung entwickelt der Wein eine cremige Mundfülle.



Serviertemperatur

11.0 °C bis 13.0 °C

#### HERKUNFT

**Boden** Kalkboden, Kieselsteinboden,  
Schwemmlandboden

#### FARBE, GESCHMACK & MEHR

**Farbe** Weiß

**Gärung** im Barrique

#### ARTIKELDATEN

**Gebinde** 6 / 0.750 l

**Verschluss** Schraubverschluss

**EAN Flasche / EAN Karton** 9416827006018  
29416827006012

#### ANALYSE

**Alkoholgehalt** 13.0 %Vol

#### INHALT UND NÄHRWERT

**Allergene und Zusatzstoffe** enthält keinerlei Ei-Allergene  
enthält keinerlei Milch-Allergene

**Angabepflichtige Inhaltsstoffe** enthält Sulfite

**Inverkehrbringer** Grand Cru Select Distributionsgesell-  
schaft mbH  
53227 Bonn  
DE



## WEINBEREITUNG

Die Trauben für diesen Chardonnay stammen aus den renommierten Lagen rund um Renwick im Wairau Valley, Marlborough. Das kontinentale Klima mit gemäßigten Sommertagen und kühlen Nächten schafft hier ideale Bedingungen für die Sorte. Die steinigen, gut drainierten Böden begünstigen niedrige Erträge und eine präzise, fein strukturierte Frucht. Besonders das kalkhaltige Schwemmland mit kiesigem Untergrund verleiht den Weinen mineralische Spannung und eine bemerkenswerte Tiefe.

Nach der sorgfältigen Handlese werden die Trauben über Nacht gekühlt und anschließend direkt in französischen Barriques vergoren, von denen rund 20 % neu sind. Die Gärung erfolgt mit natürlichen Hefen, wodurch die Herkunftscharakteristik noch stärker zum Ausdruck kommt. Im Anschluss reift der Wein mehrere Monate auf der Feinhefe, unterstützt von gelegentlicher *Bâtonnage*. So entsteht ein Stil, der Finesse, Tiefe und natürliche Textur vereint und den Chardonnay bereits in jungen Jahren komplex und strukturiert erscheinen lässt.