

NEU

65034324 | 2024

CHARDONNAY ZELLERTAL



Weingut Schwedhelm

Deutschland
Pfalz

Chardonnay

SCHWEDHELM
Zellertal

ARTIKELBESCHREIBUNG

Die Parzellen des Chardonnay Zellertal von Schwedhelm liegen auf den kalkgeprägten Böden des Zellertals, wo Lehm und massiver Kalkstein dem Wein seine markante Mineralität und kühle Stilistik verleihen. Ziel des Ausbaus ist es, Frische und Struktur harmonisch zu verbinden, weshalb der Wein teils im Edelstahltank und teils im Holzfass vergoren und auf der Hefe ausgebaut wird. Dadurch gewinnt er an Tiefe, Cremigkeit und feiner Textur, ohne seine präzise Linie zu verlieren. Aromatisch zeigt er Noten von gelbem Apfel und Zitrusfrüchten, ergänzt durch dezente nussige und florale Anklänge, getragen von einer lebendigen Säure und kalkiger Mineralität mit elegantem, langem Nachhall.



Serviertemperatur

10.0 °C bis 12.0 °C

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe Weiß

ARTIKELDATEN

Gebinde 6 / 0.750 l

Verschluss Schraubverschluss

EAN Flasche / EAN Karton
4260128520101
4260128520330

ANALYSE

Alkoholgehalt 12.0 %Vol

INHALT UND NÄHRWERT

Zutatenliste Trauben, Konservierungsstoff: Sulfite

Energiegehalt 295 kJ / 70 kcal

Fettgehalt 0.0 g

gesättigte Fettsäuren 0.0 g

Kohlenhydrate 1.2 g

Zuckergehalt 0.2 g

Ballaststoffe 0.0 g

Eiweiß 0.0 g

Salz 0.0 g

Allergene und Zusatzstoffe
enthält keinerlei Ei-Allergene
enthält keinerlei Milch-AllergeneAngabepflichtige Inhaltsstoffe
enthält SulfiteInverkehrbringer
Schwedhelm Zellertal OHG
67308 Zellertal
DE

SCHWEDHELM

Zellertal

PRODUZENTEN-INFO

Das Weingut Schwedhelm im Zellertal der Pfalz steht für präzise, terroirbetonte Weine mit klarer Mineralik.

Die Brüder Stephan und Georg Schwedhelm bewirtschaften rund 17 ha Rebfläche und erzeugen charakterstarke Rieslinge, Burgunder und Sekte, die das kühle Klima und kalkreiche Terroir widerspiegeln.

Im idyllischen Zellertal, einer der nördlichsten und kühlest Weinbauregionen der Pfalz, produziert das Weingut Schwedhelm Weine mit einzigartigem Charakter und feiner Mineralität. Geprägt von kalk- und tonreichen Böden und deutlichen Tag-Nacht-Temperaturschwankungen, entstehen hier vor allem Riesling- und Burgundersorten, die die Herkunft unverfälscht zeigen.

Die Brüder Stephan und Georg Schwedhelm führen den Familienbetrieb mit akribischer Handarbeit und minimalem Kelle-reinsatz, um die Rebsortentypizität zu betonen. Das Team setzt bei der Weinbereitung auf Qualität und Tradition, was sich in einer Auswahl an klar strukturierten Weiß-, Rosé-, Rotweinen und Winzersekten widerspiegelt.

Das Weingut hat sich erfolgreich dem Terroirdruck verschrieben und gilt als aufstrebender Produzent in der Region mit Fokus auf kühle Finesse, mineralischen Ausdruck und harmonische Balance.