

NEU



65035023 | 2023

CHARDONNAY ZELLER KREUZBERG



Weingut Schwedhelm

Deutschland
Pfalz

Chardonnay

SCHWEDHELM
Zellertal

ARTIKELBESCHREIBUNG

Die Lage Zeller Kreuzberg liegt auf etwa 240 Metern Höhe direkt am Dorfrand und ist mit bis zu 27 % Hangneigung nach Süden ausgerichtet, was optimale Sonneneinstrahlung und Reife ermöglicht. Kalkstein mit tonigem Lehm prägt die Böden und verleiht den Weinen eine kühle Mineralität sowie eine feste, präzise Struktur. Die selektiv von Hand gelesenen Trauben wurden als Ganztrauben schonend gepresst und spontan in 500-Liter-Tonneaux vergoren, wo der Wein bis Juli auf der Vollhefe reifte. In der Nase zeigt sich ein reduktiver, leicht rauchiger Auftakt mit kreidiger Mineralität und subtiler gelber Frucht, während am Gaumen salzige Frische, straffe Struktur, feine Kräuteranklänge und ein eleganter Holzeinsatz in einem kargen, langanhaltenden Finish münden.



Serviertemperatur

10.0 °C bis 12.0 °C

HERKUNFT

Boden Kalkstein, Lehmiger Ton

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe Weiß

ARTIKELDATEN

Gebinde 6 / 0.750 l

Verschluss Schraubverschluss

EAN Flasche / EAN Karton
4260128520514
4260128521672

ANALYSE

Alkoholgehalt 13.5 %Vol

INHALT UND NÄHRWERT

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

Angabepflichtige Inhaltsstoffe enthält Sulfite

Inverkehrbringer 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.