

2019 Chardonnay & Grauburgunder trocken



Referenz : 03-1768-19
 Winzer : Schwegler

Kurzbeschreibung

Tiefgründige Cuvée, mit dezenten Holzeinsatz, wunderbar harmonisch und ausgewogen.

Winzer-Informationen

Aaron Schwegler führt zusammen mit seiner Ehefrau Julia fort, was seine Eltern 1990 mit dem Familienweingut im Herzen des Remstals begonnen hatten. Die Natur steht bei allen Arbeiten im Weinberg im Vordergrund und der Verzicht auf die Verwendung von Kunstdüngern und konventionellen Pflanzenschutzmitteln ist selbstverständlich.

Für die Vinifizierung verbleiben die Weißweine für 12 Monate und die Rotweine bis zu 24 Monate in Barriques. Je nach Jahrgang, Rebsorte und Einzellage werden aus einer Vielzahl verschiedener Holzarten und Toastungsgraden die passenden Fässer ausgewählt und jeweils so an die einzelnen Weine angepasst, dass der Einsatz von Holz stets eine Bereicherung der Weine mit sich bringt, anstatt diese zu parfümieren.

Abfüller/Erzeuger
 Albrecht Schwegler
 Steinstr. 35
 71404 Korb

Zusatzinformationen :

Artikelnummer	03-1768-19
Weingut / Hersteller	Weingut Albrecht Schwegler
Vegan Zertifikat	Nein
Weinsorte	Weißwein
Rebsorte	Chardonnay, Grauburgunder

2019 Chardonnay & Grauburgunder trocken

Jahrgang	2019
Geschmack	trocken
Trinkreife von	2030
Trinkreife bis	2022
Weinbauland	Deutschland
Gebiet	Württemberg
Region	Remstal & Stuttgart
Ausbau	Barrique
Alkoholgehalt	13,0% vol
Inhalt	0,75
Allergenhinweis	enthält Sulfite
Verschlussart	Naturkorken
Bewertung Gambero Rosso	Nein
Bewertung Parker	Nein
Bewertung Wine Spectator	Nein
Bewertung James Suckling	Nein