



Weingut am Schlipf Schneider Weil am Rhein Chardonnay

Filosofi: Old School
Druetyper: Chardonnay
Opprinnelse: Baden, Tyskland

Landsbyvin fra bratte kalksteinsvinmarker i Weil am Rhein på fjellformasjonen Tüllinger Berg. Manuell innhøsting, moderate avlinger på 40-45 hl/ha. Spontanfermentert i fat. 24 måneder på berme. Konversjon til øko, sertifisert fra og med 2023-årgangen.

Varenummer: 8013338
Volum: 0,75 l



Weingut am Schlipf - Schneider ligger i Weil am Rhein i Baden, i Treriksryssa mellom Frankrike, Tyskland og Sveits. Brødrene Johannes (bildet) og Christoph driver 15 ha vinmark i Tüllinger Berg, fordelt på landsbyene Lörrach, Haltingen, Weil og Ötlingen. Vinmarkene er sørvest- og sørøstvendte, kalkholdige og bratte. 40 % er beplantet med Spätburgunder som - under den nye generasjonen - fermenteres med en vesentlig andel hele klaser og reduserte sulfittnivåer. Vinmarkene er under omlegging til biodynamisk dyrking.

Kvalitetshierarkiet er tradisjonelt organisert i regionalvin; kommunevin; kommunevin fra gamle vinstokker; enkeltvinmarksviner. Selv deres «enkleste» vin, regionalvinen Spätburgunder vom Kalkstein, modnes halvannet år på store eikefat før tapping.