



ALBRECHT SCHWEGLER

CHARDONNAY RESERVE 2021

Mit sattem Strohgelb fließt er ins große Glas und verströmt mit großer Ruhe sein reichhaltiges und ausladendes Boquet. Ausgewogen mit distinktiver Aromatik nach gelbem Kernobst wie Äpfeln und Quitten ist die Nase skizziert von getrockneten Aprikosen, gerösteten Mandeln und einer sublim rauchigen Note dank des Ausbaus im französischen Eichenfass. Markant mineralisch im kraftvollen Antrunk verbindet sich seine cremige Textur mit tiefgründiger Aromatik. Die feine Phenolik wird unterfüttert von saftiger Frucht, die saline Mineralik kommt mit zunehmender Belüftung immer mehr zum Tragen und wird durch die reife Säure beschleunigt. Ausgebaut für 18 Monate auf der Vollhefe ist unser Chardonnay ein kontemplativer Wein, der mit solidem Bass und superber Spannung am Gaumen ins straff-saline Finish fließt.

Cuvée 2021 aus: 2 Parzellen
Herkunft: Korb
100% Chardonnay
40% Erstbelegung, 60% Zweitbelegung

von Hand gelesen: September 2021
ungeschönt und unfiltriert gefüllt: Mai 2023

0,75 l / 13,0 % Vol. / Enthält: Sulfite



WEINGUT ALBRECHT SCHWEGLER Inhaber Aaron Schwegler

Steinstraße 37 · 71404 Korb · Tel.: 07151 3040137 · Fax: 07151 34978 · weingut@albrecht-schwegler.de · www.albrecht-schwegler.de
IBAN DE22 6025 0010 0015 1632 86 · Kreissparkasse Waiblingen · BIC SOLADES1WBN · UStID DE301262973