



OLIVER ZETER

CHARDONNAY BÜRGERGARTEN



Im Haardter Bürgergarten wurzeln unsere Reben tief in einem Bodengemisch aus Tonmergel und gelbem Haardt-Sandstein. Doch nicht nur der Boden, sondern auch die einzigartige Südost-Exposition, die Hangneigung und der kühlende Wind vom nahen Waldrand bieten ideale Voraussetzungen für die Entstehung eines großen Weins. Die Kombination aus den warmen Tagen und den kühlen Nächten ermöglicht eine vollständige physiologische Reife bei gleichzeitig ausgeprägter Frische und Spannung. Die Trauben wurden von Hand gelesen und bereits im Weinberg vorsortiert. Nach einer zweitägigen Kaltmazeration wurden sie schonend gepresst. Der trübe Most vergor spontan in 228-Liter-Pièces und verblieb dort für 18 Monate auf seiner Vollhefe. Das lange Hefelager und der natürliche Säureabbau verleihen dem Wein Dichte, Struktur und einen ausgeprägten burgundischen Charakter. Die Füllung erfolgte ohne Filtration, um die gesamte Komplexität und Ausdruckskraft der Lage zu bewahren. Der Ausbau orientiert sich bewusst an unserem Chardonnay Herzog. Bereits in der Nase zeigt der Chardonnay Bürgergarten seine ganze Intensität. Reife Birne, gelber Pfirsich und Zitronenzeste treffen auf Brioche, geröstete Haselnüsse und feine Anklänge von Süßgewürzen. Mit etwas Luft entwickeln sich rauchige und steinige Nuancen, die den kraftvollen Eindruck elegant einrahmen. Am Gaumen wirkt der Wein druckvoll und muskulös, gleichzeitig präzise und fokussiert. Sein dichter Schmelz wird von einer lebendigen Säure und einer markanten kalkigen Mineralität getragen. Trotz seiner Konzentration bewahrt er eine bemerkenswerte Frische und endet in einem langen, salzigen und vielschichtigen Finale.

FLASCHENGRÖSSE IN MILLILITER	750
AUSBAU	Pièce
JAHRGANG	2024
ALKOHOLGEHALT	13 % vol
SÄURE	5,6 g/l
RESTZUCKER	0,5 g/l