

WEINGUT SCHMIDHEINY. Im unteren Rheintal pflegt das Weingut Schmidheiny in dritter Generation, was hier von einem guten Jahrtausend seinen Anfang nahm: Weinkultur auf höchstem Niveau. Die Voraussetzungen, ausgezeichnete Weine zu kreieren, sind in den Lagen unweit des Bodensees optimal.



CHARDONNAY HÜMPELER

2022 | AOC ST. GALLEN

REBSORTE

Chardonnay

JAHRGANG

2022

CHARAKTER

Ein im Barrique gereifter, klassischer Chardonnay mit feinem Bouquet aus Grapefruit, Ananas und Zedernholz. Am Gaumen elegant und vielschichtig.

LAGE

Mit 498 Metern über dem Meeresspiegel ist der Hümpelel unsere höchstgelegene Einzelparzelle im Rheintal. Die Terrassen befinden sich auf kalkhaltigem Nagelfluh, der an vielen Stellen markant hervortritt. Auf rund 7000 m² sind Chardonnay-Reben aus dem Corton-Charlemagne bestockt.

VINIFIKATION

Nach dem Abbeeren wird die Maische während 18 -36 Stunden mazeriert, um zusätzliche Aromastoffe aus den Traubenhäuten zu gewinnen. Vergärung und ein anschliessender Ausbau von 18 Monaten mit Bâtonnage findet in neuen Barriques aus französischer Eiche statt.

DEGUNTIZ

Ein Hauch von Feuerstein und grünen Kräutern, reifen Golden Delicious Äpfeln und üppigen Ananas, begleitet von feinem Zedernholz. Am Gaumen saftig und salzig, mit Noten von reifem gelbem Obst und Orangenzesten. Frisch und langanhaltend im Abgang.

PASST ZU

Pilzgerichte, Wildhase, Maispoularde

TRINKREIFE

2025-2030

ALKOHOLGEHALT

13,5 %

Schmidheiny
WEINGUT IM RHEINTAL