



# SANDER

ÖKOLOGISCHE WEINE

*Chardonnay*

TROCKEN



Im Glas funkelt er in sattem Goldgelb. Sein würziger Duft wird umrandet von einer sehr cremigen, ja fast sahnigen Note. An Nüsse, Melonen und Maronen erinnernde Aromen gesellen sich dazu. Am Gaumen behält er seine so cremige und würzige Art. Mir imponiert vor allem, dass der Chardonnay trotz seiner enormen Kraft überhaupt nicht sättigend wirkt. Ja ganz im Gegenteil: Er kitzelt am Gaumen und macht so richtig Appetit zum Weitertrinken...

**Herstellung** Nach der selektiven Handlese und Spontangärung wurde der Wein in Stückfässern aus Pfälzer Eiche ausgebaut. Der Wein blieb bis Mai auf seiner Hefe und wurde mehrfach aufgerührt, um seine Cremigkeit zu erhalten.

**USP** Internationale Sorte in Pfälzer Eichenfass, gute Taninstruktur, gehaltvoll und füllig

**Alc.** 13%    **Restzucker** 6,9g/l    **Säure** 5,0g/l

SANDER

In den Weingärten 11 • 67582 Mettenheim • T 06242-15 83  
info@sanderweine.de • www.sanderweine.de





## ÜBERZEUGUNG IST SEIT DREI GENERATIONEN UNSER ANTRIEB FÜR NATURGEMÄSSEN WEINBAU.

Als Deutschlands ältester, nach ökologischen Richtlinien arbeitender Weinbaubetrieb, können wir guten Gewissens sagen: Wir hinterlassen unseren Kindern wirklich blühende Landschaften. Eine solide Basis, ein echtes Geschenk und eine Verpflichtung. Unsere Reben stehen auf den fruchtbaren Lössböden rund um Mettenheim. Wir erhalten die biologische Aktivität unserer Böden mithilfe der Natur: Das Geheimnis liegt dabei im richtigen Einsatz von Mist, Kompost, Stroh und Gründüngungspflanzen. Mit diesen organischen Materialien steigern wir den Humusgehalt des Bodens. Das Ergebnis ist ein „garer“ Boden mit stabilen Krümelstrukturen. So erhält der Wein eine tiefere Prägung durch sein Terroir. Unsere besten Weinberge wurden nie flurbereinigt – Hecken, Böschungen, Mauern und Begrünungspflanzen bieten vielen nützlichen Tieren eine ideale Lebenswelt.

SANDER

In den Weingärten 11 • 67582 Mettenheim • T 06242-15 83  
info@sanderweine.de • www.sanderweine.de

