



## chardonnay trocken



SONNENBERG

### STILISTIK

Aus der Not eine Tugend geschenkt bekommen: Nachdem Hagel einen Großteil der Trauben in diesen Rebzeilen zerstört hatte, haben wir mit großem Aufwand die gesunden Trauben Mitte September per Hand selektiert und gelesen. Der minimale Ertrag von nur 15 hl/ha fällt dafür umso aufregender aus: Begeisterte Dichte und Intensität, anregende Finesse und Eleganz, packend, fokussiert, internationales Format.

In der Nase so wunderbar verführerisch: Aromen von Nüssen, getrockneter Aprikose und Apfelscheibe, grüner Walnuss und kandiertem Ingwer. 10 Monate Ausbau im Barriquefass belohnen mit einer erstklassig eingebundenen, ausgeprägten Holznote, 200 Tage Vollhefelager mit einer markanten Cremigkeit, die ihresgleichen sucht. Verfeinert mit einem langen Abgang.

### WEINMOMENTE

Gönnen Sie sich diesen besonderen Chardonnay natürlich in der Liaison mit kräftigen Speisen. Sein Alkoholgehalt und sein Charakter freuen sich auf Kalbsfilet mit Sahnesauce und gebratenen Pilzen, Steinpilzrisotto mit frisch geriebenem Parmesan oder auf ein Hähnchen-Saltimbocca mit Gnocchi in Nussbutter. Wer den Wein jedoch so richtig in den Vordergrund stellen möchte, genießt ihn solo in seiner Lieblingsecke zu genauso üppiger Musik.

### ICH MAG DEN WEIN,

weil bei ihm der Spruch „Von der Sonne verwöhnt“ wirklich zu schmecken, ja eigentlich auch zu fühlen ist. Alle Weinfreunde, die Burgunder mit schöner Holznote lieben, werden entzückt ausrufen: „Das ist mein Wein!“  
Florian Geisser



weingut geisser gbr

LÄNGELSTRASSE 1 · 76889 SCHWEIGEN-RECHTENBACH · TEL.: (0 63 42) 75 02 · WWW.WEINGUT-GEISSER.DE