# Markus Schneider Chardonnay Johanniskreuz

## Pfalz - Duitsland

One small step for me, one giant leap for mankind", een van de beroemdste eerste zinnen ter wereld. Maar wat zei ene Markus Schneider tijdens een van de eerste proeverijen van de Schneider Johanniskreuz Chardonnay? "Als de Black Print een witte broer had, zou het de Schneider Johanniskreuz Chardonnay zijn." Nou, als dat u niet alles zegt wat u moet weten over deze wijn... Nou, er valt toch nog wel wat meer te vertellen. Bijvoorbeeld dat hij genoemd is naar het dorp Johanniskreuz, dat beschouwd wordt als de bakermat van het Pfälzerwald. En dat de 200-300 jaar oude eiken daar soms met de hand werden bewerkt tot vaten waarin de beste Chardonnay partijen van het wijnhuis Markus Schneider liggen opgeslagen.

Chardonnay is overigens een van de weinige witte wijnsoorten die baat hebben bij rijping in eikenhouten vaten. De meeste druiven voor de Schneider Johanniskreuz Chardonnay komen van de beroemde Pfälzer topwijngaard Kallstadter Steinacker, de hoogste en meest noordelijke in het bezit van Markus Schneider. De bodem is arm, steenachtig en kalkrijk, en de wortels van de wijnstokken groeien diep om de voedingsstoffen te bereiken. Het is geen toeval dat hier Chardonnay wordt verbouwd, want deze wijn heeft speciale plaatsen en kalkrijke bodems nodig om zijn complexiteit te ontwikkelen. Na de strenge, selectieve handmatige oogst worden de druiven onmiddellijk naar de wijnmakerij gebracht om te worden verwerkt tot de witte topwijn die zijn sporen in de harten van onze klanten heeft nagelaten. Een klein slokje voor mij, een grote slok voor de wijnwereld...

De Johanniskreuz Chardonnay van Markus

Schneider is een evenwichtige witte wijn gekenmerkt door een enorm romige textuur. Met zijn levendige fruitzuren toont deze Chardonnay zich heerlijk fris en levendig in de mond. In de afdronk maakt deze bewaarbare witte wijn uit de Pfalz indruk met zijn aanzienlijke lengte.

De druiven worden handmatig geoogst en zorgvuldig gesorteerd. Er volgt een gisting bij gecontroleerde temperatuur. De gisting wordt gevolgd door enkele maanden rijping in 1200 l eikenhouten vaten.




## Proefnotitie

De Johanniskreuz Chardonnay van Markus Schneider uit de Pfalz biedt een heldere, goudgele kleur in het glas. Deze witte wijn flatteert met heerlijk geurende en complexe aroma's van geparfumeerde roos, grapefruit, sinaasappel en stervrucht, afgerond door oosterse kruiden, zwarte thee en last but not least fijne vanilletoetsen door de rijping in houten vaten.

## Drinken bij

Heel mooi bij visgerechten zoals zalm, kabeljauw. Ook heerlijk bij pittige pastagerechten.

## Houdbaarheid

Drinken tot 10 jaar na oogstdatum

## Druivenrassen

100% Chardonnay

## Onderscheidingen

2020 James Suckling 94 Punten

## Persoonlijke proefnotitie

UNIQUATO
for wine lovers

Uniquato
Dorpsplein 8 - 2
3660 Oudsbergen
+32 (0) 478 94 73 82
www.uniquato.be