

# CHARDONNAY

2024

## SANDER

---

|                  |                                                                              |
|------------------|------------------------------------------------------------------------------|
| Alcohol          | 13,00%                                                                       |
| Bewaarpotentieel | 6 jaar vanaf oogstjaar                                                       |
| Bodem            | Loess, kalk                                                                  |
| Druivenras       | Chardonnay                                                                   |
| Formaat          | 0,75 l                                                                       |
| Gastronomie      | Gesausde visgerechten, romige kipgerechten, rundscarpaccio, witschimmelkazen |
| Lagering         | Grote foeders                                                                |
| Land             | Duitsland                                                                    |
| Regio            | Rheinhessen                                                                  |
| Serveren         | In een breed glas op 10°                                                     |
| Smaakprofiel     | Droog                                                                        |
| Stijl            | Medium, vol, zacht                                                           |



---

## Omschrijving

Het zuiden van Rheinhessen is een ideale biotoop voor Chardonnay (trouwens ook voor alle Pinot varianten). Het is er niet alleen een tik warmer, maar vooral ook droger. Combineer dit met de stijl van Sander (droog, maar nooit te strak) en je krijgt een leuk glas Chardonnay. Een hele mooie en bovenal elegante Chardonnay van Sander. Lekker vol en evenwichtig. Het zeer discrete houtgebruik zorgt voor een subtiele gerookte noot. Zeer mooi!

---

## SANDER

De immer goedlachse Stefan Sander staat haast symbool voor de nieuwe generatie wijnbouwers in Duitsland: modern ingesteld en veel respect voor de traditie. En dat hier traditie heerst, bewijst hun decennia lange ervaring met biologische wijnbouw.

sedert de jaren 1950 worden niet-natuurlijke behandelingen in de wijngaard gebannen. De

grootvader van Stefan, Ottoheinrich, had een kast vol boeken over biodynamie en verdiepte zich steeds dieper in het thema. Het domein is ongeveer 25 ha groot en is gesitueerd op enkele kilometers van het Weingut Geil (Bechtheim). Door hun jarenlange ervaring staan hun wijnen synoniem voor eerlijke kwaliteit. Bovendien bezitten de wijnen een uitstekende prijs-kwaliteitsverhouding. Alle wijnen zijn even kristalzuiver als karaktervol. Opvallend is de oriëntatie voor echt droge wijnen: Stefan is niet echt een zoetebek en kiest daarom openlijk voor minerale, droge wijnen die heel speels en veelzijdig voor de dag komen.

Het stijlverschil met de wijnen van Geil is opvallend (hoewel slechts 5 km van elkaar verwijderd), de wijnen zijn iets lichter. Maar dat maakt ze tegelijk ook erg drinkbaar. We zitten hier eveneens in het warme, droge gedeelte van Zuid-Rhein Hessen, maar de wijngaarden van Stefan Sander zijn eerder oostelijk georiënteerd. In het algemeen kan je spreken dat de bodems er lichter zijn, met in de vlakke wijngaarden meer duidelijk loessaandeel. De Cru wijngaarden (Schlossberg en Michelsberg) zijn dan weer zwaarder van bodem, maar door de oostelijke expositie blijven de wijnen elegant en fris. De wijnen van Sander tonen zich open, steeds met mooie zuren, puur en elegant.

Sinds 2005 zien we op dit domein een duidelijke kwaliteitsstijging en dat kent onmiddellijke resultaten in de pers: zowel in Eichelmann als Gault-Millau steeg dit domein in de ranking. De laatste jaren zet Stefan nog meer in op duurzaamheid. In die optiek herplantte hij vergeten, historische druivenrassen zoals Grünfränkisch en Fränkischer Burgunder waarvan de resultaten prachtig zijn.