



MÜLLER-OSWALD

CHARDONNAY VOM PORPHYR TROCKEN

Jahrgang

2025

BODEN

Die Böden auf denen die Trauben für diesen Chardonnay wachsen, sind besonders karg und geprägt von Porphy, einem Vulkanverwitterungsgestein. Diese kühleren Lagen rund um Siefersheim erzeugen Weine mit Finesse, Würze und salziger Mineralik.

BEWIRTSCHAFTUNG

All unsere Weinberge werden biologisch und ressourcenschonend bewirtschaftet. Wir arbeiten mit individuellen Einsaaten, dem eigenen Kompost und natürlich viel ökologischem Handwerk. Unsere Herkunftsweine wachsen in den besten und ältesten Parzellen und werden selektiv mit der Hand gelesen.

AUSBAU

Gesundes Lesegut, eine schonende Weiterverarbeitung der Trauben und natürliche Klärung des Mostes durch Sedimentation garantieren eine maximale Aromaausbeute ohne Zusatzstoffe. Eine spontane Vergärung mit natürlichen Hefen bewirkt einen vielschichtigen Geschmack. Der alte Gewölbekeller ist der Rückzugsort für unsere Weine. Die Uhren ticken hier unten etwas langsamer, denn es braucht Zeit, um echten Charakter zu entfalten. So lagern unsere Weine bis zur Abfüllung auf der Hefe. Unser Chardonnay vom Porphy wurde in neuen und gebrauchten Barriquefässern ausgebaut.
All unsere Weine sind vegan.

GESCHMACK

Ein eleganter Chardonnay mit einem angenehmen Duft nach weißem Pfirsich und Mirabelle, der den Einfluss der kargen Porphyrböden perfekt widerspiegelt. Im Geschmack zeigt er eine feine Säure, die ihn besonders langlebig macht. Der Wein ist langanhaltend und kraftvoll und dabei trotzdem elegant und filigran.

SPEISENEMPFEHLUNG

Besonders gut passt dieser Chardonnay zu einer cremig-würzigen Spaghetti Carbonara oder einem Schnitzel aus der Freiland-Pute mit schlotzigem Kartoffelgratin.

ANALYSE

1,8 g/l Restzucker . 5,3 g/l Säure . 12,5 vol% Alkohol . enthält Sulfite

BIO · KALK · BIO ·
PORPHYR · BIO · KALK · BIO

·MÜLLER-
OSWALD·



Wir sind beide fest verwurzelt mit unserer Herkunft. Klara wuchs mit den kühlen, ursprünglichen Lagen auf Porphyrgestein in Siefersheim auf, Simon mit den wärmespeichernden und fruchtbaren Kalkböden rund um Wahlheim.

Die Farbe Weiß in unserem Etikett steht symbolisch für Porphyry, die Farbe Gelb steht für Kalkstein.

Unsere Herkunftsweine zeigen die Besonderheiten des jeweiligen Terroirs. Denn die Kalk- und Porphyrböden bringen ganz eigenständige Weine hervor. Sie wachsen in den besten und ältesten Parzellen. Im Keller bekommen unsere Herkunftsweine besonders viel Zeit und Freiheit, um ihre ganze Größe zu entfalten. Charakter, der lange bleibt.