



DTWASO  
MÜLLER.

# CHARDONNAY VOM KALK TROCKEN

*Jahrgang*  
2024

## BODEN

Die Böden auf denen die Trauben für diesen Chardonnay wachsen sind besonders kalkreich und sonnenverwöhnt. Durch das Gestein wird die Wärme lange gespeichert und an die Reben abgegeben. Dadurch erhalten wir perfekt ausgereifte und gesunde Trauben, die Weine hervorbringen mit Länge und Komplexität und einer gelbfruchtigen Mineralik.

## BEWIRTSCHAFTUNG

All unsere Weinberge werden biologisch und ressourcenschonend bewirtschaftet. Wir arbeiten mit individuellen Einsaaten, dem eigenen Kompost und natürlich viel ökologischem Handwerk. Unsere Herkunftswine 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 Aromausbeute 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 Kalk wurde in neuen und gebrauchten Barriquefässern ausgebaut.  
All unsere Weine sind vegan.

## GESCHMACK

Ein vollmundiger Chardonnay, der nach Brioche und reifem Steinobst duftet. Mit seinem langen Abgang und viel Druck am Gaumen spiegelt dieser Chardonnay den Einfluss der kalkreichen Böden in unseren sonnenverwöhnten Lagen rund um Wahlheim wider.

## SPEISENEMPFEHLUNG

Ein kräftiger Chardonnay ist zum Grillabend kaum wegzudenken. Langsam gegarte Spareribs mit saftigem Cole-Slaw passen genauso gut, wie ein zartes Lachssteak oder herzhaft gegrillten Champignons mit Kräuterquark.

## ANALYSE

1,6 g/l Restzucker . 6,5 g/l Säure . 12,5 vol% Alkohol . enthält Sulfite

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 Porphyr,  
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.