



GUSTAVSHOF
BIODYNAMISCH

Expertise

CHARDONNAY WEISSWEIN TROCKEN

Gutswein / estate wine

Analyse / Analytical data

Alkohol / Alcohol²: 13,0 % vol
Säure / Acid²: 5,9 g/l
Vegan : yes

Restzucker / Residual sugar²: 3,5 g/l
Freier Schwefel / Free sulfur²: 22 mg/l



Gustavshof Chardonnay – Elegant, Vielschichtig, Charakterstark

Unser Chardonnay ist eine lokal interpretierte Version einer Weltrebsorte und zeichnet sich durch seinen Duft nach Melonen, exotischen Früchten und frischen Äpfeln aus. Am Gaumen überzeugt er mit Länge und Fülle, ohne die Eleganz der Höhenlage zu verleugnen.

Herkunft & Handwerk

Die Reben wachsen an den kalkreichen Flanken des Kloppbergs, wo sie biologisch-dynamisch bewirtschaftet werden. Die Höhenlage sorgt für große Tag-Nacht-Temperaturschwankungen während der Reife im September und Oktober, was den Trauben Frische und komplexe Aromen verleiht. Die Lese erfolgt zum optimalen Zeitpunkt, um das volle Potenzial der Rebsorte auszuschöpfen.

Der Wein vergärt mit spontanen Hefen aus Weinberg und Keller. Bis zur Abfüllung reift er auf der Hefe, was ihm eine geschmeidige Textur, Tiefe und lange Haltbarkeit verleiht. Die natürliche Kellerarbeit betont die Ursprünglichkeit und den Charakter dieses Weins.

Speisempfehlung: Ein vielseitiger Begleiter zur feinwürzigen internationalen Küche oder zu regionalen Spezialitäten. Probieren Sie ihn zu gegrilltem Fisch, Geflügel oder cremigen Gemüsegerichten.

Servierempfehlung: Gut gekühlt bei 10–12 °C genießen, um das feine Aroma voll zur Geltung zu bringen.



Gustavshof Chardonnay – Elegant, Complex, Full of Character

Our Chardonnay is a locally inspired interpretation of a world-renowned grape variety, distinguished by its aromas of melon, exotic fruits, and fresh apples. On the palate, it impresses with depth and length while maintaining the elegance of its high-altitude origins.

Origin & Craftsmanship

The vines thrive on the limestone-rich slopes of the Kloppberg, cultivated biodynamically. The vineyard's elevation creates significant day-to-night temperature variations during ripening in September and October, enhancing freshness and complexity. The grapes are harvested at their optimal ripeness to bring out the full potential of the variety.

The wine undergoes spontaneous fermentation with native yeasts from the vineyard and cellar, then matures on the lees until bottling, adding a smooth texture, depth, and longevity. The natural cellar approach highlights the purity and character of this Chardonnay.

Food Pairing: A versatile companion to refined international cuisine as well as regional specialties. Pairs beautifully with grilled fish, poultry, or creamy vegetable dishes.

Serving recommendation: Serve well-chilled at 10–12 °C (50–54 °F) to fully express its delicate aromas.

² geschmacklich wahrgenommener Wert im langjährigen Mittel/ long-term average

Gustavshof
arbeitet /
is working



alle Weine sind
biodynamisch erzeugt
all wines are biodynamic



Art. Nr.
78

EAN bottle:



4 260065 969780

EAN carton



4 260065 969780

Packaging Unit:
6 bottles per carton
25 cartons per layer
100 cartons per pallet