



Weingut Seeger Chardonnay

Baden, Duitsland

KLIMAAT & TERROIR: Relatief warm klimaat met veel zonneschijn. De bodem bestaat uit Muschelkalk (schelpkalksteen).

VINIFICATIE: De druiven worden op lage temperatuur in RVS-tanks vergist. Ook de rijping vindt plaats op RVS.

DRUIVEN: chardonnay (100%)

ALCOHOL PERCENTAGE: 11,50%

GEUR & SMAAK: De 'huiswijn' van Seeger, zoals je deze 'VDP Gutswein' kunt omschrijven, is een fruitmand vol geelfruit als appel en zoetsappige peer, brioche en fijne gisttonen. De smaak is fris en levendig met een fijn geïntegreerd bittertje.

SERVEERSUGGESTIE: Zeebaars met venkel, citroen en een lichte beurre blanc, groentegerechten met venkel, pompoen of knolselderij en romige kazen als Camembert.

WEETJE: Seeger heeft zich nooit laten certificeren, maar in de wijngaard wordt al vele jaren biologisch gewerkt.



SEGER



In 1984 maakte Thomas Seeger zijn eerste wijn als student oenologie aan de Universiteit van Geisenheim. Langzaamaan nam hij steeds meer de leiding op zich over het wijngoed in Leimen dat al sinds 1707 in het bezit van de familie is. Onder Thomas groeide het bedrijf uit tot een van Duitslands topwijnhuizen. Met slechts 10 hectare heeft het al jaren vijf sterren in de toonaangevende Eichelmann-gids. Ondanks Thomas' talent en de hoge kwaliteit van zijn wijnen, is zijn motto heel eenvoudig: "Wijn moet gewoon lekker smaken". En zowel smaak als kwaliteit beginnen natuurlijk in de wijngaard. Weingut Seeger bewerkt zijn wijngaarden biologisch, maar is niet gecertificeerd. Ook de rendementen worden laag gehouden, waardoor de wijnen van Seeger worden gekenmerkt door structuur, rijkdom en gezond rijp fruit. Weingut Seeger maakt alleen droge wijnen van druiven die in het relatief warme en zonnige Baden goed rijpen. Vooral Weissburgunder en Spätburgunder, maar ook Grauburgunder en Blaufränkisch.