



Domaine de
Soleure

depuis 1350



Chardonnay

AOC Neuchâtel

Chardonnay ist die renommierte weisse Traubensorte des Burgunds und hat eine Vorliebe für kalkhaltige Böden. Kein Wunder also, dass alle Chardonnay-Parzellen der Domaine de Soleure auf kalkhaltigen Verwitterungsböden mit hohem Lehmanteil angelegt wurden, auf denen seine Charakteristik voll zum Ausdruck kommen kann.

Bei der Vinifikation dieses Chardonnays wird bewusst auf Holzkontakt verzichtet, um Frische und Mineralität hervorzuheben. Zur optimalen Extraktion der Aromen werden die Beeren für einige Stunden eingemaischt. Nach dem Pressen wird der Most im Stahltank temperaturkontrolliert vergoren und nach Gärung bis zur Abfüllung sorgfältig auf der Hefe ausgebaut.

Der Wein wirkt aufgrund des ausgedehnten Hefekontakts in der Jugend etwas verschlossen, doch nach ca. 6 Monaten Flaschenreife entfaltet er sich nach und nach und bietet wunderbaren Trinkgenuss.

Jahresproduktion: 3'000 Flaschen

Domaine de Soleure

4500 Solothurn
2525 Le Landeron

Oberer Winkel 5
Russie 8

032 622 62 23
032 751 46 01

www.domaine-de-soleure.ch

soleure@domaine-de-soleure.ch
landeron@domaine-de-soleure.ch



Ein Unternehmen der Bürgergemeinde Solothurn