



Chardonnay

Nadine Saxer

Anbaugebiet: Schweiz / Zürich VdP

Rebsorte(n): Chardonnay

Ausbau / Herstellung: Edeltahltank

Charakteristik: Jahrgang 2021

Die Nase präsentiert sich fruchtig, duftend nach reifer Ananas sowie Honigmelone. Am Gaumen erfreut ein breiter, fülliger Körper getragen, von einer reifen Säure, die in einem dezent anhaltenden Abgang endet. Ein geschmeidiger, genussvoller Chardonnay.

Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisempfehlung: Dieser Weisswein harmoniert wunderbar zu zarten Geflügel- und Kalbfleischspeisen, zu frischen Fischgerichten und besonders gut zu Schalentieren, wie z. B. Hummer sowie zu cremigem Frischkäse.

Als Winzertochter war Nadine Saxer schon von klein auf mit Reben und Wein stark verbunden. So wundert es nicht, dass sie in die Fussstapfen ihrer Eltern getreten ist und Oenologie studiert hat. Heute lebt und arbeitet sie mit ihrem Ehemann Stefan Gysel Saxer (ein bekannter Weinmacher aus Schaffhausen) und ihren drei Kindern auf dem Weingut ihrer Eltern, das sie vor einigen Jahren übernommen hat. Auf 8 Hektaren, die an bester Lage im Winterthurer Weinland liegen, pflegt Nadine einen naturnahen Anbau. Dabei berücksichtigt sie die Gesetzmässigkeiten der Natur und schaut auf einen schonenden Umgang mit den Ressourcen. Mit viel Handarbeit, Leidenschaft und Fachwissen entstehen dabei ausgezeichnete Weine.

