



WEINGUT NAUERTH-GNÄGY, Schweigen

Aus zwei mach eins: Michael Gnägy und Mareen Nauerth haben geheiratet und ihre beiden Weingüter zusammengeführt. Eine glückliche Fügung für uns Weinliebhaber, denn die Weine von Michael Gnägy finden solch großen Anklang, dass zum Jahresende viele ausverkauft waren. Die beiden Weingüter in der südlichen Pfalz passen perfekt zusammen: Die nun insgesamt 27 Hektar Rebflächen liegen nicht weit auseinander, die Rebsorten ergänzen sich. Der Kellerneubau wurde 2014 fertig gestellt: Dank mehr Platz und besserer Arbeitsabläufe sorgte dies auf Anhieb für weitere Qualitätssteigerungen.



Wer einmal Urlaub in der südlichen Pfalz gemacht hat, weiß, dass das Klima dort ein besonderes ist: Der Pfälzer Wald hält Regen und kalte Winde ab, die Temperaturen sind nirgendwo in der Pfalz so vorteilhaft wie in Schweigen. Die kalkhaltigen Böden sind ein erstklassiges Terroir für die Burgundersorten, und so erzeugen Mareen und Michael überzeugende und zuverlässige Weine, die zudem noch ein unschlagbares Preis-/Genussverhältnis bieten.

Seit dem Jahrgang 2019 sind die Weine BIO-zertifiziert.

Drei Sterne im Eichelmann

ng.3 Chardonnay Pfarrwingert 2024

Die besten Böden für Chardonnay haben einen deutlichen Kalkanteil, genau wie die Muschelkalkböden des Pfarrwingert. Die biologisch angebauten, spät gelesenen Chardonnay Trauben (von Klonen aus dem Burgund) lässt Michael Gnägy im Tonneaux Eichenholzfass (500 Liter) vergären, und wie die großen Weine aus dem Burgund auch im Holzfass auf der Feinhefe reifen. Die üppige, schmelzige Struktur des Weines wird von einer intensiven Saftigkeit begleitet, gelber Apfel, Mirabellen, Pastorenbirne und Honigmelone. Stoffig und kompakt, mit herzhafter Würze und dezenten Holznoten gleitet er in ein vielschichtiges, langes Finale.



Weinsorte:	○
Trinken bis:	2029
Inhalt:	0,75 L
Passt zu:	  