

Mulderbosch Chardonnay

Jahrgang: 2023
Erzeuger: Mulderbosch
Art. Nr.: 605.123

Herkunftsland: Südafrika
Region: Stellenbosch



Weingut / Erzeuger

Mulderbosch Vineyards gehört seit 1989 zu den prägenden Weingütern Südafrikas und steht für einen eigenständigen, qualitätsorientierten Stil, der die moderne Entwicklung des Landes maßgeblich mitgeprägt hat. In einer Phase des internationalen Neuanfangs setzte Mulderbosch früh auf Präzision, Innovationsfreude und klar definierte Herkunftsprofile und etablierte sich so als feste Größe weit über Südafrika hinaus.

Die Heimat des Weinguts ist Stellenbosch, eine der renommiertesten Weinregionen der südlichen Hemisphäre. Alte Böden, vielschichtige Terroirstrukturen und der kühlende Einfluss der False Bay prägen die Weinberge, die nur rund 13,5 Kilometer vom Atlantik entfernt liegen. Diese Nähe zum Ozean sorgt für Frische, lebendige Säure und eine langsame, gleichmäßige Reife der Trauben - zentrale Elemente des Mulderbosch-Stils. Bewirtschaftet werden rund 71 Hektar eigener Weinberge, ergänzt durch ausgewählte Partnerflächen mit identischen Qualitäts- und Nachhaltigkeitsstandards.

Jeder Arbeitsschritt folgt dem Anspruch, einen klaren Abdruck zu hinterlassen - im Wein wie in der Marke. Das markante rote Siegel mit dem "M" steht dabei für Stiltreue, Wiedererkennbarkeit und das Qualitätsversprechen des Hauses. Geprägt wird dieser Abdruck im Keller durch Henry Kotzé, der Holz und Edelstahl gezielt einsetzt, um Herkunft und Jahrgang präzise herauszuarbeiten. Ganz im Sinne des Leitsatzes "We don't just make wine. We make our mark - every day, everywhere." wird dieser Anspruch konsequent umgesetzt.

Unter der Leitung des gebürtigen Stellenboschers entstehen Weine, die Balance, Trinkfluss und gastronomische Vielseitigkeit vereinen. "Ein guter Mulderbosch-Wein soll am Tisch funktionieren", sagt Kotzé. "Er darf selbstbewusst sein, aber nie laut - er soll begleiten, nicht dominieren." Eindrucksvolle Weine für das Regal und die Weinkarte.

Beschreibung

Der Chardonnay stammt aus drei ausgewählten Lagen in Stellenbosch ? Helderberg, Polkadraai und Vlottenburg ? und vereint Frische, Präzision und Tiefe. Der Ausbau kombiniert 25 % Sur-lie-Lagerung im Edelstahltank mit 75 % Reifung in Barriques und Foudres über zehn Monate, wobei nur ein moderater Anteil neuer französischer Eiche eingesetzt wird. Ziel ist eine fein austarierte Balance zwischen klarer Frucht, lebendiger Säure und strukturgebender Textur, ohne die Frische der Lagen zu überdecken.

Farbe: zitronengelb
Rebsorte: Chardonnay
Charakteristik: frische Zitrusnoten von Orangenschale und Zitronenblüte, ergänzt durch reife Steinfrucht sowie feine Anklänge von Toffee und Vanille, am Gaumen zeigt sich eine präzise Balance aus klarer Frucht, lebendiger Säure und dichter Textur, getragen von dezenter Cremigkeit und gut eingebundenem Holz, im Nachhall bleibt der Wein lang und strukturiert, mit anhaltender Frische, feiner Würze und harmonischer Tiefe

Ausbau:

Liefereinheit:

Analyse

Alkoholgehalt:	13 % vol.
Restzucker:	2,7 g/l
Gesamtsäure:	5,8 g/l

Gastromische Empfehlungen

Ideal zu gebratenem Zander oder Hähnchenbrust mit cremiger Zitronensauce, da Frische und Textur des Weins die feinen Röstaromen aufnehmen. Ebenso harmonisch zu Risotto mit Steinpilzen oder Pasta mit mildem Ziegenkäse und Kräutern.

Stand: 14.06.2026 10:26 Uhr