



902006 2025

2025er Chardonnay Retzbach VDP.ORTSWEIN QW Franken

QBA

Rudolf May

Bulletpoints	Name	Beschreibung
	Emotionalisierung	VDP.ORTSWEIN aus Retzbach in Franken
	Geschmacksrichtung	trocken
	Leitaromen	Gelbe Frucht & kalkige Mineralität
	Speise oder Anlassempfehlung	Passt zu gebackenem Kalb, Huhn und Steinbutt
Farbe	WEISS	
Alkohol	12,5 % vol.	
Verschluss	NATURKORKE	
Enthält:	Sulfite	
Bio	DE-ÖKO-006 Deutsche Landwirtschaft	

Fränkischer Chardonnay vom Muschelkalk: gelbe Frucht, mineralische Tiefe und präzise Struktur in einem eleganten Ortswein.

Der Chardonnay Retzbach VDP.ORTSWEIN 2025 vom Weingut Rudolf May vereint die charakteristische Herkunft des fränkischen Muschelkalks mit der Eleganz und Präzision der Rebsorte Chardonnay. Die Weinberge rund um Retzbach gehören zu den bedeutenden Lagen des Weinguts und sind geprägt von kalkhaltigen Böden, die den Weinen Struktur und mineralische Tiefe verleihen. Im Glas zeigt sich der Chardonnay in hellem Goldgelb mit brillanten Reflexen. Das Bouquet verbindet gelbe Früchte wie Birne und reifen Apfel mit dezenten Zitrusnoten sowie feinen würzigen und mineralischen Nuancen. Am Gaumen präsentiert sich der Wein vielschichtig und präzise, mit ausgewogener Struktur und klarer Herkunftsprägung. Die Textur wirkt dicht und harmonisch, während die mineralischen Komponenten dem Wein zusätzliche Kontur verleihen. Der Nachhall ist lang und vielschichtig. Ein charaktervoller VDP.ORTSWEIN, der die Handschrift von Rudolf May und das Terroir Frankens überzeugend widerspiegelt.

Region Franken

Franken steht für das Land der Bocksbeutel. Die bekanntesten Weine sind die herzhaften, erdigen Silvaner- und Müller-Thurgau-Qualitäten. Seit einigen Jahren erfreuen sich auch die Rotweine steigender Nachfrage.

Erzeuger Rudolf May

Das Weingut Rudolf May gehört zu den führenden Betrieben Frankens und steht wie kaum ein anderes für die Verbindung von Herkunft, Handwerk und charakterstarken Silvanern. In Retzstadt im Maindreieck bewirtschaftet die Familie May ihre Weinberge mit g

roßem Respekt für Natur und Terroir. Im Mittelpunkt stehen Muschelkalkböden, die den Weinen eine präzise Mineralität, Tiefe und Eleganz verleihen. Besondere Aufmerksamkeit gilt dem Silvaner, der hier in unterschiedlichen Lagen und Ausbaustufen seine

Herkunft eindrucksvoll widerspiegelt. Daneben entstehen auch aus Burgundersorten sowie Riesling ausdrucksstarke Weine mit klarem Profil. Die Arbeit im Weinberg ist geprägt von konsequenter Qualitätsorientierung, sorgfältiger Handlese und einem nachha

ltigen Umgang mit den natürlichen Ressourcen.

Im Keller verfolgt Rudolf May eine zurückhaltende Philosophie: Die Trauben und ihre Herkunft sollen im Vordergrund stehen. Geduld, Fingerspitzengefühl und ein schonender Ausbau sorgen für Weine mit Struktur, Finesse und bemerkenswerter Langlebigkeit.

Das Ergebnis sind authentische Frankenweine, die Jahr für Jahr hohe Anerkennung bei Weinliebhabern, Sommeliers und Fachkritikern finden. Ob feinwürziger Ortswein, anspruchsvoller Lagen-Silvaner oder eleganter Burgunder: Die Weine von Rudolf May über

zeugen durch Klarheit, Präzision und eine unverwechselbare Handschrift. Sie sind hervorragende Begleiter zur modernen Küche und stehen zugleich für die hohe Qualität und das besondere Potenzial des fränkischen Weinbaus.

Rebsorten

100% Chardonnay

Stand 21.08.26. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

Schlumberger GmbH & Co. KG

Buschstr. 20
53340 MECKENHEIM

Telefon +49 2225 925-0
Telefax

Email service@schlumberger.de
Web www.schlumberger.de

Trinkreife	Beschreibung	Jahr
	Lagerung empfohlen bis mind.	2026
	Lagerung empfohlen bis max.	2033

Zutaten Bio-Trauben, Konservierungsstoff: SULFITE

Stand 21.08.26. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

Schlumberger GmbH & Co. KG

Buschstr. 20
53340 MECKENHEIM

Telefon +49 2225 925-0
Telefax

Email service@schlumberger.de
Web www.schlumberger.de