

2016 CHARDONNAY RÉSERVE



Weinberg

Die Trauben stammen von zwei terrassierten Chardonnayanlagen im mittleren und unteren Teil der Lage Gau-Algesheimer St. Laurenzikapelle. Kalkmergel und Kies prägen den dortigen Boden. Exposition: Hanglage mit Südausrichtung. Die Sommerhitze staut sich im unteren Teil der Lage, dadurch können die Chardonnaytrauben ihre volle Kraft entfalten und goldgelb ausreifen. Der obere, kalkhaltige Teil bewahrt die Finesse, die Trauben bekommen dort weniger Wasser, bleiben kleinbeerig und schmecken sehr mineralisch.

Vinifikation

Die sehr späte Lese der hochreifen Trauben erfolgt von Hand. Zur Schonung der Phenole und Förderung der Eleganz erfolgt eine Ganztraubenpressung über mehrere Stunden. Nach dem Pressen vergärt der unvorgeklärte Saft mit wilden Hefen in französischen 500 Liter Eichenholzfässern. Nach 8 Monaten Hefelager wird der Wein im Sommer auf Flaschen gefüllt.

Degustationsnotiz

Duft nach Melonen, gerösteten Nüssen und Kompottäpfeln, gefolgt von dezentem Holz. Dichte Frucht und Honig am Gaumen, beeindruckt dieser Chardonnay mit einer hervorragenden Nachhaltigkeit. Viel Tiefe und Struktur. Die geschliffene Säure hält ihn dabei in Balance und unterstützt die samtige Cremigkeit.

Analyse

Rebsorte: Chardonnay - Qualitätswein, Rheinhessen

Alkohol: 13 % vol

Restzucker: 1,5 g/l

Säure: 7,8 g/l

Trinkempfehlung

Dekantieren (2-4h). Ideal bei 12-14° C