WEEDENBORN



2024

Chardonnay

TROCKEN

Nährwertangaben

Der Nase strömt ein würzig-saftiger Duft entgegen. Reife Birnen und Aprikosen sowie eine deutliche, dennoch unaufdringliche Eichenholznote. Eine „runde Sache“ mit saftiger Cremigkeit. Die Rebsorte Chardonnay ist unverkennbar. Ein frischer, lebendig intensiver Wein, der eine schöne Balance widerspiegelt. Allerdings deutsch interpretiert mit einer gewissen Eleganz und Mineralität.

Ausbau
Nach der Ernte von Hand wurden die Trauben vom Stiehlgerüst getrennt und die Beeren leicht angemahlen. Durch eine Maischestandzeit von etwa 18 Stunden werden Aromen aus der Beerenhaut gelöst und der Most anschließend gepresst.

Der Ausbau im Holzfass ist für uns bei einem Chardonnay selbstverständlich, wie auch ein langes Hefelager.

"Dieser klassische Chardonnay hat uns mit seiner Eleganz auf den allerersten Eindruck bezaubert. Die fruchtigen Aromen von reifen Birnen und frischen Aprikosen erzeugen mit einem Hauch von Holzwürze eine kleine Geschmacksexplosion, die auf der Zunge tanzt."

Kölner Weinkeller

Alkoholgehalt	12,5 % vol
Säure	6,5 g/l
Restsüße	3,1 g/l
Geschmack	trocken
Weinart	weiß
Allergene	Sulfite

232 N. N. WEEDENBORN

WEEDENBORN

Am Römer 4-6, 55234 Monzernheim, Rheinhessen
t: ▪49 (0) 6244 387, weingut@weedenborn.de, weedenborn.de