WEEDENBORN

2022

Grande Réserve

TROCKEN

2022 Grande Réserve

In der Weedenborn Grande Réserve vereinen sich Sauvignon Blanc und Chardonnay - die beiden wichtigsten Rebsorten auf Weedenborn - in einer Assemblage.

Herkunft

Es sind die besten Trauben aus unseren höchsten und ältesten Weinbergen, die per Hand selektiert werden.

Ausbau

Gewachsen auf Kalkstein, geerntet am 16. September 2022, vergoren im großen Holzfass, 1.Abzug am 11. Juni 2025, abgefüllt am 08. Juli 2025.

Ab 6 Flaschen wird die Weedenborn Grande Réserve in der Weedenborn Holzkiste geliefert (eine Kiste à 6 Flaschen).

„Gesine Roll überrascht uns dieses Jahr mit einer 'Grand Réserve' aus Sauvignon Blanc und einer Prise Chardonnay, die die 'Größe' zu Recht im Namen führt: Bei so viel Kalk im Glas spielen die verwendeten Rebsorten schon fast keine Rolle mehr." - Falstaff

„An astonishingly complex nose of exotic herbs and spices and an energy that's uncommon in this warm and ripe vintage. Stunning concentration and vitality, but also a fabulous interplay of flinty freshness and a precisely judged creaminess. The textural complexity at the very long finish is a joy to experience. A revolutionary cuvee of 60% sauvignon blanc and 40% chardonnay. Fermented and matured in a mix of small oak and one large neutral oak cask where it spent 30 months on the lees. Drink or hold." - Stuart Pigott für James Suckling

Alkoholgehalt	12,5 % vol
Säure	6,2 g/l
Restsüße	0,7 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