WEEDENBORN



2023

Chardonnay Réserve

Nährwertangaben

Die Idee hinter unserem Chardonnay Réserve ist eine burgundische Anmutung von einem Chardonnay. Er ist eher elegant, mineralisch, hat eine zarte Holzwürze und ist mit gutem Reifepotenzial ausgestattet. Eine überwältigend aromatische Nase erinnert an Quitte, gelben Pfirsich, Passionsfrucht und leichte Vanille. Am Gaumen sind Aromen wie reife Birne, Biskuit und Minze zu schmecken. Ausbau Er wurde spontan vergoren und lag 18 Monate im neuen Holz auf der Vollhefe. Danach wurde er unfiltriert gefüllt.

"This is one of Germany's great new chardonnays, thanks to the fantastic interplay of toasted-hazelnut, coconut, candied-lemon-slice and candied-sugar character. Great chalky minerality on the medium- to full-bodied palate. Very long, compact finish. From organically grown grapes from the Morstein GG site."

James Suckling, Oktober 2025

Alkoholgehalt	13 % vol
Säure	6 g/l
Restsüße	0,8 g/l

232 N. N. WEEDENBORN

WEEDENBORN

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