WEEDENBORN

2022

Chardonnay Réserve 1,5L

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.

"For such a deeply structured chardonnay this is cool and precise. Very salty on the concentrated medium- to full-bodied palate. Stacks of fine tannins are exactly interlocked with the chalky minerality in the long, quite firm finish (think Corton Charlemagne more than Montrachet). From vines planted in 2002 at the upper edge of the Morstein GG site. From organically grown grapes. Fermented and matured 100% in 500-liter Burgundian oak casks. Drink or hold."

JAMES SUCKLING, October 2024

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