

2016

Chardonnay Réserve *TROCKEN*



Die Idee dahinter ist eine burgundische Anmutung von einem Chardonnay.

Er ist eher elegant, mineralisch, hat eine zarte Holzwürze und ist mit gutem Reifepotenzial ausgestattet. Eine überwältigende aromatische Nase, erinnert an Quitte, gelber 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.

"I love the way the delicate pears are integrated with the hazelnut character and smoky oak in this quite concentrated, cool-climate chardonnay that's just beginning to demonstrate its elegance."

Stuart Pigott für James Suckling, September 2019

Alkoholgehalt 13,0 % vol

Säure 7,3 g/l

Restsüße 1,4 g/l

Geschmack trocken

Weinart weiß

Allergene Sulfite

WEEDENBORN

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

