WEEDENBORN



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 it´s elegance."

Stuart Pigott für James Suckling, September 2019

Alkoholgehalt	13 % vol
Säure	7,3 g/l
Restsüße	1,4 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