

2017

## *Chardonnay Westhofen* *TROCKEN*



### Beschreibung

Ein vollreifer, kräftiger Chardonnay. Der Wein wurde im Holzfass ausgebaut und lagerte lange auf der Hefe. Der Chardonnay strotzt vor Kraft. Dennoch ist der Wein subtil und nicht zu fett. Reife Quitten und Birnen mit dezenten Röstaromen ziehen die Nase ganz in ihren Bann. Viel Schmelz am Gaumen.

### Ausbau

Nach der Ernte von Hand wurden die Trauben vom Stiehlgerüst getrennt und die Beeren leicht angemahlen. Durch eine Maischzeit von etwa 18 Stunden werden Aromen aus der Beerenhaut gelöst und der Most anschließend gepresst.

*"Im Duft ein traubiger Chardonnay, noch wenig entfaltet, mit dezentem Holzakzent. Am Gaumen butterzart und seidig. Vergleichsweise milde, nahtlos in den weichen Körper eingepasste Säure, mittelgewichtiger Extrakt, alles unforced, in perfekter Balance."*

Fallstaff, Tasting vom 23.11.2018

Alkoholgehalt	12,5 % vol
Säure	5,6 g/l
Restsüße	2,7 g/l
Geschmack	trocken
Weinart	weiß
Allergene	Sulfite

WEEDENBORN

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

