WEEDENBORN



2019

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 Maischestandzeit von etwa 18 Stunden werden Aromen aus der Beerenhaut gelöst und der Most anschließend gepresst.

"Very pure and focused with a refined pear nose, then a strikingly cool, elegant palate. Not enormously complex, but yet with a very long, clean and silky finish. From vines planted at the beginning of the 1990s and all vinified in 1.600l wooden barrels. Drink or hold."

James Suckling, 508 Tasting notes, August 2021

Alkoholgehalt	12,5 % vol
Säure	5,6 g/l
Restsüße	0,9 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