



2016

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 Stielgerüst getrennt und die Beeren leicht angemahlen. Durch eine Maischestandzeit von etwa 18 Stunden werden Aromen aus der Beerenhaut gelöst und der Most anschließend gepresst.

"Der Wein fesselt mich mit seinem sagenhaft mineralischen Duft, ich meine an einem feinen Bourgogne von Pierre Morey zu riechen. Der Wein verblüfft mich auch am Gaumen, feinste Rasse trifft auf raffinierten Schmelz, viel erfrischend süßes Extrakt verbindet sich mit butterweicher, aber irre rässiger Säure, das ist ein Bijou von Wein, ein Geniestreich!"

Gerstl Weinsektion, 2018

Alkoholgehalt	12,5 % vol
Säure	7,6 g/l
Restsüße	0,9 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

