WEEDENBORN



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 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.

"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 rassiger Säure, das ist ein Bijou von Wein, ein Geniestreich!"

Gerstl Weinselektion, 2018

Alkoholgehalt	12,5 % vol
Säure	7,6 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