WEEDENBORN



2019

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.

"...Der Chardonnay Réserve aus dem Jahrgang 2019, 18 Monate im neuen Holz auf der Vollhefe ausgebaut, zeigt reintönige Frucht, feine Würze, ist füllig und kraftvoll, besitzt Struktur, Frucht und Druck und zeigt sich noch sehr jugendlich."

Aus dem Weinguide Eichelmann 2022

Alkoholgehalt	12,5 % vol
Säure	6,6 g/l
Restsüße	0,2 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