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.

„Auch hier steht die Mineralität im Mittelpunkt. Zarte Gelbfrucht, raffinierte florale Komponenten, herbe Holunderblüte, das könnte durchaus auch ein grosser Burgunder sein mit seiner sprichwörtlichen mineralischen Tiefe. Saftiger, schmackhafter Gaumen, gut dosiertes, perfekt eingebundenes Barrique, feine Rasse, der Wein streicht wie eine Feder über die Zunge, ist aber beladen mit himmlischen Aromen, die noble Schlichtheit verleiht zusätzlichen Charme, sublimer, variantenreicher Nachhall.“ - Gerstl Weinselektionen, Max Gerstl

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