WEEDENBORN



2021

Chardonnay Réserve

TROCKEN

Die Idee hinter unserem Chardonnay Réserve ist eine burgundische Anmutung von einem Chardonnay.

Er ist eher elegant, mineralisch, hat eine zarte Holzwürze und ist mit gutem Reifepotenzial ausgestattet. Eine überwältigend aromatische Nase erinnert an Quitte, gelben 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.

"2021 "Réserve" Chardonnay trocken: 93P
Nobler Duft nach Kalk, nassem Stein und Karamell.
Am Gaumen weicht die Zurückhaltung und er wird sofort packend, anpackend und extraktvoll.
Die Finesse und Harmonie sind durgängig bei sicherem Reifepotenzial."

Fallstaff Guide 2024

Alkoholgehalt	12,5 % vol
Säure	6,2 g/l
Restsüße	0,8 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