WEEDENBORN



2021

Grande Réserve

TROCKEN

In der Weedenborn Grande Réserve vereinen sich Sauvignon Blanc und Chardonnay - die beiden wichtigsten Rebsorten auf Weedenborn - in einer Assemblage.

Herkunft

Es sind die besten Trauben aus unseren höchsten und ältesten Weinbergen, die per Hand selektiert werden.

Ausbau

Gewachsen auf Kalkstein, geerntet am 11. Oktober 2021, vergoren im großen Holzfass, 1.Abzug am 18. Mai 2024, abgefüllt am 25. Juni 2024.

Ab 6 Flaschen wird die Weedenborn Grande Réserve in der Weedenborn Holzkiste geliefert (eine Kiste à 6 Flaschen).

"Rauch und Röstnoten im feinen und vielschichtigen Duft, salziges Popcorn, Kümmel, Stachelbeeren, Mango, Walnuss, weiße Blüten, Minze. Am Gaumen wie ein Schluck Meer, salzig, fein und dicht, saftig und frisch, vereint Kraft und Eleganz, feinkörnige Phenolik, lange am Gaumen und mit viel Potenzial."

Fallstaff, November 2024

96/100 James Suckling Punkte
95/100 Robert Parker Punkte
94/100 Yves Beck Punkte

Alkoholgehalt	13 % vol
Säure	7,3 g/l
Restsüße	2,8 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