WEEDENBORN



2022

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.

"Auch der Chardonnay zeigt wunderschön reintönige Frucht im Bouquet, ein wenig Ananas, feine Würze, er ist klar und linear im Mund, strukturiert und zupackend, zeigt feine Frische im Finish. Reintönige Frucht, feine Würze und etwas rauchige Noten findet man im Bouquet des Westhofener Chardonnay, er ist klar, fruchtbetont und zupackend im Mund, besitzt gute Struktur, reintönige Frucht und Grip."

Aus dem Eichelmann Weinguide 2024

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