WEEDENBORN



2018

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.

"...Eine weitere Steigerung bringen die Reserve-Weine. Der Sauvignon Blanc ist konzentriert, dominant und intensiv fruchtig im Bouquet, kraftvoll und strukturiert im Mund bei viel Substanz, noch jugendlich. Das gilt auch für den stoffigen, kraftvollen Reserve-Chardonnay, der viel reife Frucht und Konzentration besitzt..."

Aus dem Eichelmann Guide 2021

Alkoholgehalt	13 % vol
Säure	5,8 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