WEEDENBORN



2021

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.

"Dies ist die bisher stärkste Kollektion von Gesine Roll. Schon in den letzten Jahren konnten wir stetig Fortschritte erkennen, die neue Kollektion aber ist ein weiterer klarer Schritt voran. Das Chardonnay-Trio präsentiert sich sehr stimmig. Der Chardonnay Gutswein hat 18 Stunden Maischestandzeit erhalten und wurde im Holz ausgebaut. Er ist frisch und würzig im Bouquet, zeigt weiße Früchte, ist geradlinig im Mund, fruchtbetont und zupackend, besitzt gute Struktur und Grip, Genauso ausgebaut wurde auch der Westhofener Ortswein, der aber deutlich kraftvoller und komplexer ist, gute Konzentration und reintönige Frucht im Bouquet zeigt, Fülle, Struktur und ebenfalls viel Grip besitzt."

Aus dem Eichelmann Guide 2023

Alkoholgehalt	12 % vol
Säure	5,8 g/l
Restsüße	1,2 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