



2020

## *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.

*„Auch hier steht die Mineralität im Mittelpunkt. Zarte Gelbfrucht, raffinierte florale Komponenten, herbe Holunderblüte, das könnte durchaus auch ein grosser Burgunder sein mit seiner sprichwörtlichen mineralischen Tiefe. Saftiger, schmackhafter Gaumen, gut dosiertes, perfekt eingebundenes Barrique, feine Rasse, der Wein streicht wie eine Feder über die Zunge, ist aber beladen mit himmlischen Aromen, die noble Schlichtheit verleiht zusätzlichen Charme, sublimen, variantenreicher Nachhall.“* - Gerstl Weinsektionen, Max Gerstl

<b>Alkoholgehalt</b>	13,0 % vol
<b>Säure</b>	6,8 g/l
<b>Restsüße</b>	1,2 g/l
<b>Geschmack</b>	trocken
<b>Weinart</b>	weiß
<b>Allergene</b>	Sulfite

WEEDENBORN

Am Römer 4-6, 55234 Monzernheim, Rheinhessen  
t: +49 (0) 6244 387, [weingut@weedenborn.de](mailto:weingut@weedenborn.de), [weedenborn.de](http://weedenborn.de)

