

WEEDENBORN

Chardonnay trocken

Reife Birnen | Aprikosen | Eichenholz | Cremigkeit

Beschreibung

Der Nase strömt ein würzig-saftiger Duft entgegen. Reife Birnen und Aprikosen sowie eine deutliche, dennoch unaufdringliche Eichenholznote. Eine „runde Sache“ mit saftiger Cremigkeit. Die Rebsorte Chardonnay ist unverkennbar. Ein frischer, lebendig intensiver Wein der eine schöne Balance widerspiegelt. Allerdings Deutsch interpretiert mit einer gewissen Eleganz und Mineralität.

Herkunft

Dieser Gutswein ist auf Löss-Lehm Boden gewachsen.

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.

Der Ausbau im Holzfass ist für uns bei einem Chardonnay selbstverständlich. Langes Hefelager.

WEEDENBORN

Am Römer 4-6, D-55234 Monzernheim, Rheinhessen
t. +49 (0)6244.387, weingut@weedenborn.de, weedenborn.de

