



WEIDENBERG

Chardonnay trocken ***

Ausbau:

im neuen 225 Liter Barriquefass bester französischer Eiche
vergoren und auf der Hefe gereift („sur-Lie“)

Bodenart:

Lösslehm mit Kalk.

Löss ist ein Sediment aus der Urzeit und besteht aus Quarzkörnern, kalkigen Bruchstücken, Glimmer- und Lehmteilchen (Mineralstaub), das vorwiegend Westwinde nach den Eiszeiten an die Seitentäler größerer Flüsse (hier: Rhein) wehten.

Weine vom Lössboden zeichnen sich durch Ihre Vollmundigkeit und Eleganz aus. Sie sind mit Kraft, Saft und einer fruchtig-feinen, nie schweren Art ausgestattet.

Weinbeschreibung:

Leuchtendes Hellgold. Sehr fokussierter Chardonnay. Präzise und ergreifend. Feuerstein und gelbe Früchte mit einem Hauch Vanilleschote bestimmen das Bukett. Ein großer Burgunder mit einer feiner Mineralik und perfekter Konzentration. Im Geschmack zeigt er sich tänzelnd, geradlinig und vielschichtig zugleich.

Empfohlene Trinktemperatur:

8-10 °C