



2018

Chardonnay trocken „sl“

VDP.ERSTE LAGE

Wir sind ein Familienbetrieb in dritter Generation mitten in dem malerischen Dorf Forst an der Weinstraße. Unser Schwerpunkt liegt im Rieslinganbau. Wir sind Mitglied im Verband „VDP. Die Prädikatsweingüter“, bei „Wine in moderation“ und bei „Vinissima – Frauen & Wein e.V.“

Rebsorte:

Die Heimat des Chardonnay liegt im Burgund, ist aber in allen weinbautreibenden Ländern vertreten. Auch in Deutschland gewinnt sein Anbau seit den 1990er Jahren immer mehr an Bedeutung.

Boden:

Lößboden, sandiger Lehm, stellenweise mergeliger Ton, häufig mit Kalksteingeröll.

Lese / Gärung / Ausbau:

Handlese mit einem Mostgewicht von 94° Oechsle und einem Ertrag von 50 hl/ha. Kombiniertes Ausbau in Holz und Edelstahl: Temperaturgeregelte Vergärung bei 17°C im Edelstahlgebilde für die Hälfte der Partie, die andere Hälfte wurde in neuen 225 Liter-Barriques vergoren und ausgebaut. Beide Partien lagen bis Juni auf der Feinhefe (franz. „sur lie“ = „sl“), dabei fand ein mehrmaliges Aufrühren der Hefe (=Batonnage) statt.

Analyse:

Alkohol:	13.0 % vol
Restzucker:	2.9 g/l
Gesamtsäure:	5.8 g/l

Charakteristik / Empfehlung:

Cremitig-blumiger Chardonnay mit zartem Duft von Röstaromen und Anklängen von Vanille. Am Gaumen glänzt der elegante Chardonnay durch würzige Aromen, aber auch Noten von Nashi-Birne, eingebunden in einem komplexen, gut strukturierten Körper. Ein enorm langer Abgang, untermalt von dezente Mandelaromen, vollendet diesen „sur lie“.

Für Feinschmecker zu kräftigen Gerichten wie Kalbsragout, gebratenem Geflügel oder gegrilltem Fisch, aber auch zu Gerichten mit herzhaftem Käse.