



2020  
*Chardonnay  
trocken „sl“*  
VDP.ERSTE LAGE



### *Weingut:*

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 / Lage / Boden:*

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.

### *Lese / Gärung / Ausbau:*

Handlese mit einem Mostgewicht von 93° 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 Parteien 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: 3.0 g/l  
Gesamtsäure: 5.9 g/l

### *Charakteristik:*

Cremitig- nussiger Chardonnay mit zartem Duft von Röstaromen und Anklängen von Kokos. Am Gaumen zeigt er sich würzig und mit Aromen von Nashi-Birne. Trotz seines enorm langen Abgangs und der Mandelaromen, die den Gaumen entlanggleiten, offenbart der Chardonnay eine Eleganz, die ihn wiederrum ganz zart und tänzelnd erscheinen lässt. Gönnen Sie unserem Chardonnay „sur lie“ etwas Zeit zum Atmen. Hierdurch kommt das facettenreiche Aroma besonders zur Geltung.

### *Empfehlung:*

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

[www.georg-mosbacher.de](http://www.georg-mosbacher.de)