



2023
*Chardonnay
trocken „sl“*
VDP.ERSTE LAGE



Weingut:

Seit Generationen widmet sich unsere Familie im malerischen Forst an der Weinstraße dem Weinbau. Das Weingut Georg Mosbacher wurde vor über 100 Jahren gegründet und wird heute von Sabine Mosbacher-Düringer und Jürgen Düringer geführt. Der traditionelle Schwerpunkt unseres bio-zertifizierten Betriebes liegt auf der Erzeugung hochwertiger, terroir-geprägter Rieslinge. 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, Vergärung und Ausbau im Barrique und im Tonneau, Lagerung auf der Feinhefe (franz. „sur lie“=„sl“) bis zur Abfüllung im Juni, dabei fand ein mehrmaliges Aufrühren der Hefe (=Batonnage) statt.

Analyse:

Alkohol: 12,5 % vol
Restzucker: 0,8 g/l
Gesamtsäure: 6,1 g/l

Charakteristik:

Goldgelb zeigt sich unser Chardonnay im Glas. Zarter Duft nach reifen Birnen, etwas Kokos, Vanille und feiner Holzwürze. Auch am Gaumen würzig, cremig und ausfüllend. Kraftvoll, aber nicht schwer. Die markante Säure sorgt für viel Spannung. Langer Abgang. Gönnen Sie unserem Chardonnay „sur lie“ etwas Zeit zum Atmen und ein großes Glas. Hierdurch kommt das facettenreiche Aroma besonders gut zur Geltung. Vielfältiger Speisenbegleiter, zu Geflügel, Fisch und herzhaftem Käse.