

2021 CHARDONNAY LIMITED EDITION

REBSORTE

100% Chardonnay

HERKUNFT

Rheingau

LAGE

Die Trauben für diesen Chardonnay stammen aus Rüdesheimer Lagen. Sie wachsen auf warmen, mittel- und tiefgründig, steinig-lehmigen Böden aus Taunus-Quarzit und grauem Schiefer.

JAHRGANG 2021

Nach drei extrem trockenen Jahren erwies sich 2021 als normales Jahr. Obwohl es vielleicht das eine oder andere Mal etwas nass und kühl war, zeigt die Jahresbilanz ein kleines Minus bei den Niederschlägen und ein kleines Plus bei den Temperaturen im Vergleich zum langjährigen Durchschnitt. Infolgedessen gab es keinen frühen Austrieb wie in den letzten Jahren. Er begann erst Ende April und damit etwas später als im langjährigen Mittel. Mit dem Erntebeginn Anfang Oktober setzte herbstlich-kühles und teilweise unbeständiges Wetter ein, das eine zügige Ernte notwendig machte. Dank des hervorragenden Einsatzes unseres Ernteteams konnten wir tolle Qualitäten und eine erfreuliche Menge ernten.



VINIFIKATION

Handlese, sanfte Pressung.

Vergärung in kleinen Holzfässern aus französischer Eiche und anschließender Ausbau auf der Hefe mit Bâtonnage für 10 Monate.

CHARAKTERISTIK

Helles Goldgelb.

Ausgeprägte Aromen von Aprikose, frischer Ananas, Mandarinenschale, Grapefruit und Galia Melone, dazu geröstete Haselnüsse und ein Hauch von Toffee.

Am Gaumen Mandarine und Melone. Trockener und stoffiger Chardonnay mit gut eingebundener lebendiger Säure. Sehr konzentriert mit Würze und Mineralik. Elegant mit langem Finale.

BEGLEITUNG

Bärlauch Risotto | Jakobsmuschel | Nussbutter

ANALYSE

Restsüße – 4,2 g/l • Gesamtsäure – 5,7 g/l • Vorh. Alkohol – 13%

TRINKTEMPERATUR

10-12° Celsius.

