



2018

ESSENHEIM CHARDONNAY

Trocken | Ortswein

Anbaugebiet:	Rheinhessen
Alkohol:	13 % vol.
Säure:	5,7 g/l
Restzucker:	2,5 g/l
Inhalt:	750ml

Das Terroir

Die Weinberge wachsen auf einem Südhang von Stackeden-Elsheim bis Essenheim. Die stark kalkhaltigen Böden der tertiären Mergel sind bestens geeignet für kräftige Burgunder. Der nährstoffreiche Boden, der sich nur mäßig erwärmt, legt mit seiner eingeschränkten Durchwurzelbarkeit den Grundstein für komplexe Weine.

Vinifikation

Die späte Lese bringt seine cremigen und nussigen Seiten zum Vorschein. Der Wein wurde in französischen Barriquefässern ausgebaut und mit den traubeneigenen Hefen spontanvergoren.

Weinbeschreibung

Zitronengelb läuft dieser Chardonnay ins Glas. Sein intensives Bukett nach reifer Birne, Aprikose und Holunder werden gepaart von einem. Nach kurzem Schwenken kommen Noten von Vanille und zarten Wildrosen hinzu. Dieser Chardonnay hat einen schön eingebundenen dezenten Holzfasseinsatz. Die zarte cremige Textur wird durch eine angenehm frische Säure balanciert. Am Gaumen zeigt er seine Mineralität und im Abgang finden sich gehaltvolle, reife Mangos, Marille, Aprikose, Melone sowie ein zarter Gerbstoffbiss.

Trinkempfehlung

Passt sehr gut zu hellem Fleisch und leichten Gerichten.