

# CHARDONNAY TROCKEN "GODRAMSTEINER MÜNZBERG" 2018



## Lage

Westlich von unserem Weingut gelegen, erstreckt sich in einem sanft nach Süden geneigten Hügel die Lage Godramsteiner Münzberg. Schon in der Königlich Bayerischen Bodenklassifizierung von 1828 erzielte die Einzellage eine erstklassige Bewertung. Hier finden unsere Chardonnay-Reben auf den steinigen Muschelkalkböden einen schwierigen Untergrund, der sie zu Höchstleistungen anspornt, und dadurch den Weinen einen unverwechselbaren Charakter beschert.

## REBSORTE

Chardonnay

## JAHRGANG 2018

Fast zu schön, um wahr zu sein: Eine Ernte so früh wie nie, mit kaum Problemen durch Frost oder Hagel. Aufgrund des warmen, sonnigen Wetters durften wir Trauben für phantastische, extrem farbintensive Rotweine ernten. Die Weißweine aus dem Jahrgang 2018 glänzen mit filigranen Aromen, moderater Säure – und durchaus maßvollen Alkoholwerten.

## BESCHREIBUNG

Schon in der Nase ist dieser Chardonnay ungewöhnlich weich. Vanillearomen lassen auf den Ausbau im Holz schließen, der sich dann auch im Geschmack deutlich zu erkennen gibt. Ein sehr vielschichtiger Wein, würzig, kräutrig, der knackig kühl serviert werden sollte. Lässt man ihm nach dem Öffnen etwas Luft, erwartet den Weinkenner hier schon etwas ganz besonderes.

## ERNTE

Selektive Handlese

## GÄRUNG

ca. 12 Stunden  
Maischestandzeit, gezügelte  
Gärung bei 17-20° C

## AUSBAU

6 Monate im Tonneaux-Fass

## ALKOHOL

14 % vol.

## SÄURE

7,4 g/l

## RESTZUCKER

3,8 g/l

## SPEISEEMPFEHLUNG

Zu einer selbst gebackenen Pilztarte, zu Lachs oder auch zu Forelle Müllerin Art bietet der Chardonnay die perfekte Begleitung.

## TRINKREIFE

Genießen Sie diesen Wein bis Ende 2028 bei einer optimalen Serviertemperatur von 10° bis 12° C