

CHARDONNAY TROCKEN "GODRAMSTEINER MÜNZBERG" 2020



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 2020

Ein nahezu perfektes Weinjahr: Mit einem milden Winter und einem relativ warmen Frühling hatte das Weinjahr 2020 bereits einen traumhaften Start. Dadurch war mit 30. Mai die Rebblüte zwei Wochen früher als gewohnt. Der Sommer und auch der Herbst waren überdurchschnittlich warm, wodurch die Ernte meist in der Nacht oder frühen Morgenstunden stattfand.

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

5,6 g/l

RESTZUCKER

5,3 g/l

SPEISEEMPFEHLUNG

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

TRINKREIFE

Genießen Sie diesen Wein bis Ende 2030 bei einer optimalen Serviertemperatur von 10° bis 12° C

