

# CHARDONNAY TROCKEN "GODRAMSTEINER MÜNZBERG" 2021



## 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 2021

Eine Vegetationsperiode mit Höhen und Tiefen: Das Weinjahr 2021 gestaltete sich für uns im Weinberg durch den erhöhten Niederschlag extrem arbeitsintensiv. Der Erntebeginn war dann auch deutlich später im Vergleich zu anderen Jahren, wodurch sich in der längeren Vegetationsperiode die Aromastoffe in den Trauben besonders gut ausbilden konnten. Die Weine aus 2021 sind frisch, fruchtig, schon früh antrinkbar und moderat im Alkohol.

## 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

12,5 % vol.

## SÄURE

5,6 g/l

## RESTZUCKER

2,3 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 2031 bei einer  
optimalen Serviertemperatur  
von 10° bis 12° C