

# CHARDONNAY TROCKEN "GODRAMSTEINER MÜNZBERG" 2022



## 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 2022

Ein Jahr der Extreme: Auf einen sehr frühen Austrieb folgte eine nie dagewesene Trockenheit. Durch die tiefgründigen Böden der Südpfalz hatten insbesondere ältere Reben allerdings keinerlei Probleme durch die Trockenheit. Ganz im Gegenteil: Pflanzenschutz war aufgrund des geringen Niederschlags 2022 ein untergeordnetes Thema. Ein Jahrgang mit idealen Säurewerten und ganz außergewöhnlich intensiver Aromatik.

## 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

13,0 % vol.

## SÄURE

6,1 g/l

## RESTZUCKER

4,2 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 2032 bei einer  
optimalen Serviertemperatur  
von 10° bis 12° C