

CHARDONNAY TROCKEN "GODRAMSTEINER MÜNZBERG" 2023



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 2023

Ein sehr arbeitsintensiver Jahrgang im Weinberg, denn die vielen Niederschläge rund um die Erntezeit verlangten nach intensiver Handarbeit und Negativlese. Aber die Mühen machen sich bezahlt: 2023 zeigt sich sehr aromatisch und mit harmonischer Säure. Ein Jahrgang mit früher Trinkreife!

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

5,3 g/l

RESTZUCKER

2,6 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 2033 bei einer
optimalen Serviertemperatur
von 10° bis 12° C