

# CHARDONNAY TROCKEN "GODRAMSTEINER MÜNZBERG" 2015



## 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 2016

Der Weinjahrgang 2016 in der Pfalz übertraf trotz Ertragsausfällen die Erwartungen. Ein milder Winter und früher Austrieb führten zu Spätfrostschäden, während Niederschläge im Mai und Juni hohe Peronospora-Befälle verursachten. Ab Juli wurde es trockener, was die Traubenreife beschleunigte, und die Weinlese begann früher als geplant, bis Ende Oktober. Der Jahrgang 2016 bietet schlanke, elegante Weine mit gut gepufferter Säure, im Gegensatz zu den kräftigen Weinen des Vorjahres.

## 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 % vol.

## SÄURE

6,7 g/l

## RESTZUCKER

4,1 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 2025 bei einer  
optimalen Serviertemperatur  
von 10° bis 12° C