



NÄHRWERTE
ZUM WEIN



VDP.ERSTE LAGE

CHARDONNAY

HERRENLETTEN MAGNUM

2023

Die Reben in dieser Haardt Lage wachsen auf einem tiefgründigen Lettenboden aus kalkigem Lehm und mergeligem Ton, der durch seine gute Wasserspeicherkapazität auch in trockenen Perioden optimale Versorgung bietet. Die Nase macht neugierig. Satt gelbe Steinfrüchte, dazu Holunderblüte, Stachelbeere und Quitte. Aromen, die man vielleicht nicht direkt mit Chardonnay in Verbindung bringt. Zusammen mit den zarten Anklängen des Holzes mit einem Hauch grünem Kaffee und gerösteten Haselnüssen ergibt das eine einladende würzige Wärme. In Barriques in der ersten und zweiten Belegung spontan vergoren, zeigt sich ein harmonisches Zusammenspiel von sanftem Schmelz und lebendiger Säure, ohne dabei an frische einzubüßen. Kurz: Ein spannungsgeladener und stoffiger Chardonnay.

Informationen zum Wein

Rebsorte:	Chardonnay
Geschmack:	trocken
Alkohol:	14 % vol
Restzucker:	1,1 g/l
Säure:	6,9 g/l
Allergene:	Enthält Sulfite