

VDP.ERSTE LAGE

CHARDONNAY HERZOG

2024



Die Trauben für unseren HERZOG wachsen am Ortsrand von Neustadt/Hardt auf kargen Böden aus Haardtsandstein und Kies. 15 Monate in kleinen französischen Eichenholzfässern und regelmäßige Batonnage verleihen ihm seine cremige Textur und vielschichtige Tiefe. Wir empfehlen, ihn zu Dekantieren oder in großzügigen Gläsern zu servieren, die ihm Raum geben. In der Nase entfaltet sich ein komplexes Bouquet mit Noten von rauchig karamellisierter Maracuja, feiner Holunderblüte, weißer Johannisbeere und Bergamotte. Am Gaumen deutet die seidige Textur zunächst einen raumgreifenden Körper an, dicht gefolgt von einer prägnanten salzigen Frische, die die Cremigkeit elegant ausbalanciert. Das gibt ihm einen nahezu spielerischen und gleichzeitig ausdrucksstarken Charakter. Ein großartiger Neuzugang in unserer Chardonnay-Familie.

Informationen zum Wein

Rebsorte: Chardonnay

Geschmack: trocken

Alkohol: 13,5 % vol

Restzucker: 1 g/l

Säure: 7,3 g/l

Allergene: Enthält Sulfite