

VDP.GUTSWEIN

KO CHARDONNAY

2023



In einem unserer besten Deidesheimer Weinberge entsteht ein GROSSES GEWÄCHS, sowie unser KO Chardonnay. Die Rebstöcke wachsen auf einem Konglomerat aus Buntsandstein, Flusskiesel, Basalt, Ölschiefer und tertiärem Kalk in einer Dichtpflanzung mit 12.000 Stöcken pro Hektar. Durch diese hohe Stockdichte entstehen besonders kleine Beeren und hochkonzentrierte, dichte Weine. Der Ausbau auf der Vollhefe im neuen Barrique bringt zunächst geniale Rösttöne zum Vorschein: Feuerstein, heller Kaffee und gebrannte Mandel machen den Auftakt. Darum baut sich eine voluminöse, charismatische Gewürz- und Fruchtmischung aus vielfältigen Zitrusnoten und exotischen Aromen auf: Pomelo, Passionsfrucht und Senchablatt treffen auf Kardamom und Ingwer. Der KO Chardonnay zischt mit einem fokussierten, dichten Zitrusstrahl direkt durch den Gaumen und hallt dann mit feinem Schmelz nach.

Informationen zum Wein

Rebsorte:	Chardonnay
Geschmack:	trocken
Alkohol:	14 % vol
Restzucker:	0,0 g/l
Säure:	7,2 g/l
Allergene:	Enthält Sulfite