

CHARDONNAY RESERVE 2023

Mit sattem Strohgelb fließt er ins große Glas und verströmt mit großer Ruhe sein reichhaltiges und ausladendes Boquet.

Ausgewogen mit distinktiver Aromatik nach gelbem Kernobst wie Äpfeln und Quitten ist die Nase skizziert von getrockneten Aprikosen, gerösteten Mandeln und einer sublim rauchigen Note dank des Ausbaus im französischen Eichenfass. Markant mineralisch im kraftvollen Antrunk verbindet sich seine cremige Textur mit tiefgründiger Aromatik. Die feine Phenolik wird unterfüttert von saftiger Frucht, die saline Mineralik kommt mit zunehmender Belüftung immer mehr zum Tragen und wird durch die reife Säure beschleunigt. Ausgebaut für 18 Monate auf der Vollhefe ist unser Chardonnay ein kontemplativer Wein, der mit solidem Bass und superber Spannung am Gaumen ins straff-saline Finish fließt.

Cuvée 2023 aus: 2 Parzellen Herkunft: Korb 100% Chardonnay 30% Erstbelegung, 70% Zweitbelegung

von Hand gelesen: September 2023

ungeschönt und unfiltriert gefüllt: September 2025

0,75 I / 13,0 % Vol. / Enthält: Sulfite



