

VDP.ORTSWEIN

2021 Arzheim Chardonnay RF trocken

Nr. 315

Unser Chardonnay RF ist eine Allianz aus unseren VDP.Ersten Lagen Arzheimer Rosenberg und Arzheimer am Fürstenweg. Eine Partnerschaft bestehend aus zwei völlig verschiedenen Bodenstrukturen, nämlich eines Teils Kies/Lehm aus dem Rosenberg und anderen Teils Löss/Kalk aus dem Fürstenweg. Die Besonderheiten beider ersten Lagen ergeben im Zusammenspiel einen hoch eleganten feinmineralischen Chardonnay. Nur nach strengster Selektion ideal ausgereifte und gesunde Chardonnaytrauben fanden den Weg in diesen herausragenden Chardonnay in kleiner Auflage



WEIN Eleganter feiner, sehr strukturierter Chardonnay Typ. Salzige Mineralität, frische strahlend helle Frucht, ein Hauch von Zitronengras und weißen Blüten. Würzig und feine rauchige Noten im Abgang. Tolles Reifepotential und fantastischer Essensbegleiter.

AUSBAU Nach der Handlese werden die Trauben schonend verarbeitet um die bestmögliche Finesse, Frische und Spannung zu erhalten. Die Trauben werden nur leicht gequetscht und ohne Maischestandzeit gekeltert, leicht vorgeklärt und starten mit natürlichen Hefen spontan im Holzfass in die Gärung. 9 Monate langes Hefelager im Holzfass

LAGERFÄHIGKEIT 5-8 Jahre

ESSENSEMPFEHLUNG Meeresfrüchte wie Garnelen, Muscheln, Hummer, gegrillter Pulpo, klassischer Spargel, Iberico Kotelett vom Grill.

TRINKTEMPERATUR 10 °C

ANALYSE A 13,0 %vol, S 7,7 g/l, RZ 0,5 g/l

