

2024 RECHTENBACHER PFARRWINGERT CHARDONNAY

Bio

Zwischen der Rechtenbacher Kirche und dem Waldrand wachsen die Reben auf Buntsandstein-Verwitterungsböden und einer Felsunterlage aus reinem Kalkgestein. Hier werden unsere Burgunder zu wahren Exoten – reife und saftig gelbe Früchte harmonieren mit hervorragend integrierter Säure auf einzigartige Weise.

Handlese. Schonende Verarbeitung. Ausbau im Barrique und Tonneau. Burgundische Anklänge – mineralische Expressivität und Reduktion. Nobles Holz und flintige Noten. Tiefe, Schmelz und viel Finesse.

Vinum Weinguide: 91/100 Punkte Falstaff Weinguide: 94/100 Punkte Eichelmann Weinguide: 90+/100 Punkte Gault&Millau Weinguide: 4/5 Trauben Meiningers Sommelier: 91/100 Punkte Meiningers Pinot Preis: 92/100 Punkte Vinous: 92-94/100 Punkte

Nährwerte & Zutaten

REBSORTEN Chardonnay
GESCHMACK trocken

KLASSIFIKATION VDP.Erste Lage

LAGE Pfarrwingert/DE | Ausrichtung: Süd-Osten | Höhe:

230–260m ü. N. N. | Neigung: 25%

BODEN Kalkgestein mit Buntsandsteinauflage

LESE & AUSBAU Handlese nur bester Trauben, schonende Verarbeitung und

Ausbau im Barrique sowie Tonneau. Ohne jegliche

Schönung

SENSORIK Dezente Aroma von noblem Holz, das als flintige Note

wahrnehmbar ist, und dem Wein Tiefe verleiht. Edle burgundische Anklänge - mineralische Expressivität und Reduktion. Am Gaumen kreidige Anklänge, Schmelz und

Finesse

ALKOHOLGEHALT 12,5 % vol SÄURE 7,4 g/l RESTZUCKER 0,2 g/l ALLERGENE Sulfite



