

Weinexpertise

Bezeichnung	Sexauer Sonnhalde Chardonnay trocken
Jahrgang	2024
Bodenart	Gneisverwitterungsböden mit oft nur sehr geringer Bodenaufgabe, was eine gute Wärmespeicherung bedeutet
Rebsorte	Chardonnay
Analysewerte	Alkohol: 13,5 % vol Säure: 5,9 g/l Restsüße: 3,0 g/l
Vinifizierung	Alkoholische Gärung und anschließender Ausbau im großen Holzfass (2.400 l)
Trinktemperatur	9° – 13° Celsius

Verkostungsnotiz

Farbe Strohgelb mit goldenen Reflexen

Nase zarte Aromen von reifem Apfel und Mandelblüten

Gaumen dieser Jahrgang beschert uns einen vollmundigen Wein, mit schönem Schmelz und guter Struktur. Ganz leichte Zitrusnoten sind zu schmecken und machen den Wein lebendig. Der lange Abgang ist durch eine leichte Salzigkeit geprägt; als solche nehmen wir Mineralität wahr.

Speise Empfehlung

Dieser wahre Alleskönner passt zur Gemüsegerichten und natürlich perfekt zu Fisch – gern auch gegrillt – sowie zu weißem Fleisch. Probieren Sie ihn zu verschiedenen Käsesorten, er wird wunderbar begleiten anstatt zu überlagern.

Besonderheiten

Chardonnay erfreut sich weltweit höchster Beliebtheit, in den USA ist er sogar ein Synonym für Weißwein. Beheimatet im französischen Burgund, wurde die Rebsorte seit dem späten 17. Jahrhunderts von Mönchen in ganz Europa verbreitet. In Deutschland ist Chardonnay offiziell seit 1991 zugelassen.

