

Weinexpertise

Bezeichnung:	Sexauer Sonnhalde „Reichenbächle“ Chardonnay trocken – im Barrique gereift –
Jahrgang	2023
Lage	Sexauer Sonnhalde, Gewann Reichenbächle
Bodenart	Gneisverwitterungsböden mit oft nur sehr geringer Boden- auflage, was eine gute Wärmespeicherung bedeutet
Rebsorte	Chardonnay
Analysewerte	Alkohol: 13,5 % vol Säure: 4,6 g/l Restsüße: 0,7 g/l
Vinifizierung	Spontangärung und Ausbau im Barrique – 225 l Eichenfass – danach 8 Monate Lagerung auf der Hefe
Trinktemperatur	10° – 12° Celsius

Verkostungsnotiz

Farbe Strahlendes Strohgelb mit goldenen Reflexen

Nase fruchtige Aromen von Honigmelone sowie Vanillenoten und leichte Röstaromen

Gaumen vollmundige Geschmeidigkeit bei einer schönen Frische und fester Struktur. Der Abgang ist lang und besticht durch eine klare Mineralität.

Speiseempfehlung

Dieser Chardonnay passt wunderbar zu Fisch und weißem Fleisch mit allen denkbaren Gemüsesorten. Er besteht neben Kräutern wie Bärlauch, Rosmarin und Thymian, und ist im Herbst ein guter Partner von Pilzgerichten.

Besonderheiten

Dieser Chardonnay ist einer unserer vier besten Weißweinen aus kleinen Parzellen (badisch Gewann), die eine separate und eigene Kelter- und Ausbaumethode erfahren. Sie werden spontan, also mit den eigenen Hefen, im Eichenfass vergoren. Dies unterstreicht die Typizität von Boden und Rebsorte. Die anschließende Lagerung auf der Feinhefe steuert nicht nur Aromen bei, sie bewirkt auch das cremige Mundgefühl. Der weitere Ausbau über 4 Monate im Holz gibt Struktur und Langlebigkeit sowie Tiefe und Komplexität.

