

Weinexpertise

Bezeichnung	Sexauer Sonnhalde Chardonnay Spätlese trocken
Jahrgang	2020
Bodenart	Gneisverwitterungsböden mit oft nur sehr geringer Bodenaufgabe, was eine gute Wärmespeicherung bedeutet
Rebsorte	Chardonnay
Analysewerte	Alkohol: 14,5 % vol Säure: 5,6 g/l Restsüße: 3,5 g/l
Vinifizierung	Alkoholische Gärung und Ausbau im Stahltank, ein kleiner Anteil reifte 3 Monate im großen Holzfass (2.500 l)
Trinktemperatur	9 ° – 13 ° Celsius

Verkostungsnotiz

Farbe kräftiges Strohgelb mit goldenen Reflexen

Nase sanftes Aroma von Honigmelone gepaart mit Zitrusnoten und einem Hauch von Nuss, eine gewisse Mineralität lässt sich erahnen.

Gaumen Einem cremigem Auftakt folgt eine gute, stoffige Struktur. Seine animierende Säure macht diesen Wein lebendig und fast leicht wirkend, trotz seines Alkoholgehalts. Der frische, lange Abgang wird interessant durch eine leichte Salzigkeit; als solche nehmen wir Mineralität wahr.

Speise Empfehlung

Der wahre Alleskönner begleitet den einheimischen Eintopf ebenso gut wie den Klassiker Ratatouille. Er passt zur Gemüsepfanne mit Geflügel und perfekt zu Fisch – gern auch gegrillt – sowie natürlich zu weißem Fleisch mit sahnigen Saucen. Aber auch ohne Speisen ist er ein feiner Genuss!

Besonderheiten

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

