



2023 AUF DEM HAUN CHARDONNAY

Tief, dunkel mit rauchigen Nuancen. Birne und getrocknete Apfelringe, Grüntee und Zitronenmelisse. Dicht und komplex, mit reifer mineralischer Säure, saftig und mundfüllend.

2023: 94 Punkte – Robert Parker

2022: 95 Punkte – Wine Advocate „...full-bodied, dense and complex Chardonnay with ripe and concentrated fruit and Montrachet in mind.“

ANBAUGEBIET/ LAGE/ HÖHENMETER:

Deutschland/ Rheinhessen/ Ingelheimer Auf dem Haun/ 240 m üNN

REBSORTE: Chardonnay

JAHRGANG: 2023

BODEN: Kalkverwitterungsgestein

GESCHMACKSRICHTUNG: 0,8 g/L

WEINBERG:

Sanfter Rebschnitt, manuelles Ausbrechen der Doppeltriebe, Ausbringung von Hornmist und Hornkiesel sowie Komposttee.

VINIFIZIERUNG:

Ganztraubenpressung, Spontangärung und Ausbau im kleinen Fass, Hefelager bis zur Abfüllung.

Keine Schönung, keine Zusätze, keine Filtration.