



2022 LOHPFAD CHARDONNAY

Steinig, iodisch, schlanke Honigmelone, ein Hauch von klarer Röstaromatik.

Im Mund feinsinniger Druck mit Grip, ausladend und doch schlank und elektrisierend, Tiefe und doch Leichtfüßigkeit. Mineralische Salzigkeit, lang und griffig mit feinem Tannin.

2022: 93 Punkte – Wine Advocate

2021: 93 Punkte – James Suckling

ANBAUGEBIET/ LAGE/ HÖHENMETER:

Deutschland/ Rheinhessen/ Ingelheimer
Schlossberg, Lohpfad/ 160 m üNN

REBSORTE: Chardonnay

JAHRGANG: 2022

BODEN: Kalkmergel, Ton

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