



2023 LOHPFAD CHARDONNAY

Steinig, salzig, elegante Frucht, kühles Steinobst, ein Hauch von klarer Röstaromatik. Mineralische Salzigkeit auch im Mund, ausladend und doch schlank und elektrisierend, Tiefe und doch Leichtfüßigkeit, lang und griffig mit feinem Tannin und dezenten Holzeinsatz.

2023: 93 Punkte – Robert Parker

2022: 93 Punkte – Wine Advocate

2022: 92 Punkte - Vinous

2021: 93 Punkte – James Suckling

ANBAUGEBIET/ LAGE/ HÖHENMETER:

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

REBSORTE: Chardonnay

JAHRGANG: 2023

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 und Stückfass, Hefelager bis zur Abfüllung.

Keine Schönung, keine Zusätze, keine Filtration.