2024 Gau-Weinheim Chardonnay

Village · Chardonnay · Gau-Weinheim, Rheinhessen

[Flaschenaufnahme folgt]

Das Jahr 2024

Ein Jahr der Herausforderungen! Der Winter fiel deutlich zu warm aus während sich die Niederschläge moderat über dem Durchschnitt bewegten. Die Folge war ein extrem früher Austrieb Anfang April. Allerdings folgten Ende April Nachtfröste, die in vielen Weinbergen bereits zu diesem Zeitpunkt die Ernte deutlich dezimierten. Unsere Parzellen waren jedoch vor der eisigen Luft geschützt und entgingen hierdurch glücklicherweise dem Frost.

Die Temperaturen in den nächsten Wochen lagen leicht über dem Durchschnitt. Mit den ausreichenden Niederschlägen war die Rebentwicklung rasant. Allerdings war der Krankheitsdruck ebenfalls hoch, was die Situation herausfordernd gestaltete.

Hatten wir bis zur Mitte der Vegetationsperiode teilweise einen Vorsprung von über zwei Wochen, schrumpfte er ab ca. Mitte August. Erwarteten wir die Lese für Anfang September, mussten wir sie Woche um Woche verschieben, da sich die perfekte Reife nicht einstellen wollte.

Erst am 21. September war die Aromaentwicklung soweit fortgeschritten, dass wir die Trauben ernten konnten.

In Summe präsentiert sich der Jahrgang mit einer wunderbaren salinen Mineralität, bleibt in jeder Phase elegant und fein, der sich zu einem Langstreckenläufer entwickeln dürfte.

ECKDATEN

Jahrgang	**2024**	Stufe	**Village**
Lesedatum	**21.09.2024**	Fülldatum	**24.01.2026**
Alkohol	**12,5 % vol**	Restzucker	**0,9 g/l**
Säure	**6,0 g/l**	Flaschen gefüllt	**558**
AP-Nummer	**4 287 152 002 26**	Rebsorte	**Chardonnay**

AUSBAU

- Ausbau für rund 16 Monate auf der Vollhefe
- Spontangärung und spontaner BSA
- Junge gebrauchte Pièce von Cadus

SENSORIK

Nase: Verschlossen, mit leicht floralem Unterton; herber Zitrusduft, gelber Apfel, dezente Ankänge von Blattgrün sowie roten Beeren.

Gaumen: Stoffig, dicht und kernig, noch kompakt und jugendlich, kreidig; dichte, zum Kauen einladende Struktur. Außerordentlicher Extrakt, intensive Mineralität. Die klare, feinsaftige, kühle Frucht wiederholt sich am Gaumen; sehr feine Säure, verhalten hefig-nussige Aromen, moderater Schmelz.

Abgang: Sehr guter Abgang; noch verschlossen.

BEWERTUNGEN

Falstaff	**94+ Punkte**

ENTWICKLUNG UND TRINKFENSTER

Unser Gau-Weinheim Chardonnay zeigt aktuell nur schüchtern, was in ihm steckt. Wir erwarten den Beginn seiner Trinkreife in einem Alter von ca. acht Jahren und somit ca. 2032.

Das Trinkfenster wird sich voraussichtlich bis ca. 2042 erstrecken.

Aktuell empfehlen wir ihn für mindestens zwölf Stunden zu karaffieren, um sein ganzes Potential zu öffnen. Ein großvolumiges Burgunderglas unterstützt den Wein.