2023 Gau-Weinheim Chardonnay

Village · Chardonnay · Gau-Weinheim, Rheinhessen



Das Jahr 2023

Nach einem überdurchschnittlich warmen Januar und Februar folgte ein ebenfalls sehr warmer aber feuchter März. Der April fiel durchschnittlich aus, so dass der Austrieb Mitte des Monats erfolgte.
Die Blüte erfolgte in der ersten Junihälfte und damit nur geringfügig früher als im Durchschnitt.
Hohe Temperaturen kennzeichneten auch die folgenden Wochen. Zwar fehlten extreme Hitzespitzen, dennoch waren die Monate von Juni bis September deutlich zu warm.
Juli und August waren zudem von hohen Niederschlägen geprägt, was zu einem hohen Krankheitsdruck führte.

Die Niederschläge im Sommer sorgten für eine sehr gute Wasserversorgung der Reben. Diese konnten hierdurch viele Mineralien aus dem Boden aufnehmen. Auch die Zuckerproduktion verlief überdurchschnittlich, was zu einer hohen Reife führte.

ECKDATEN

Jahrgang	**2023**	Stufe	**Village**
Lesedatum	**16.09.2023**	Fülldatum	**25.01.2025**
Alkohol	**14,0 % vol**	Restzucker	**2,1 g/l**
Säure	**5,5 g/l**	Flaschen gefüllt	**269**
AP-Nummer	**4 287 152 002 25**	Rebsorte	**Chardonnay**

AUSBAU

- Ausbau: ca. 16 Monate auf der Vollhefe.
- Spontangärung und spontaner BSA
- Junges gebrauchtes Pièce von Louis Latour

SENSORIK

Nase: Dezentes Holz, Lindenblüte, blondes Karamell, Popcorn, kandierte Zitrone. Auch kräuterig-pflanzliche Zitrusnoten, etwas Kernobst, Hefe und Gewürzbrot, dazu Anis und Fenchel.

Gaumen: Seidig, mit sehr feiner Phenolik, geschmeidig fließend. Reife, saftige Frucht mit kühlenden Elementen; Schmelz, ein wenig Buttercreme.

Abgang: Lang, nussig und würzig.

BEWERTUNGEN

Falstaff	**92+ Punkte**

ENTWICKLUNG UND TRINKFENSTER

Der Jahrgang 2023 präsentiert sich früh zugänglich. Sein optimales Trinkfenster wird er 2027/28 erreichen und dann bis 2035 halten.

Ein karaffieren ist bei diesem Jahrgang nicht notwendig. Als Glas empfehlen wir ein Burgunderglas mittlerer Größe.