2024 Kaisergarten Chardonnay

Cru · 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	**Cru**
Lesedatum	**21.09.2024**	Fülldatum	**17.01.2026**
Alkohol	**12,5 % vol**	Restzucker	**0,6 g/l**
Säure	**6,1 g/l**	Flaschen gefüllt	**274**
AP-Nummer	**4 287 152 001 26**	Rebsorte	**Chardonnay**

AUSBAU

- Ausbau für 16 Monate auf der Vollhefe
- Spontangärung und spontaner BSA
- Neues Pièce von Tonnellerie Eric Millard

SENSORIK

folgt

BEWERTUNGEN

folgt	folgt

ENTWICKLUNG UND TRINKFENSTER

Unser 2024 Kaisergarten ist unser komplexester Wein aus diesem anspruchsvollen Jahr. Durch seinen niedrigen Ertrag und den Ausbau in 100% neuem Holz besitzt er das größte Alterungspotential.

Wir sehen den Beginn seiner Trinkreife nicht vor 2034 mit weiterem Entwicklungspotential für weitere 15 Jahre.

Wenn man es nicht abwarten kann und ihn nun öffnen möchte, sollte man ihn für mindestens zwölf Stunden karaffieren. Ein großvolumiges Burgunderglas ist Grundvoraussetzung für einen perfekten Genuss.