# 2024 Chardonnay

Estate · 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 | **Estate** |
| Lesedatum | **21.09.2024** | Fülldatum | **31.01.2026** |
| Alkohol | **12,5 % vol** | Restzucker | **0,7 g/l** |
| Säure | **6,2 g/l** | Flaschen gefüllt | **867** |
| AP-Nummer | **4 287 152 003 26** | Rebsorte | **Chardonnay** |

## AUSBAU

- Ausbau: rund 16 Monate auf der Vollhefe
- Spontangärung und spontaner BSA
- Gebrauchte Pièce von Louis Latour

## SENSORIK

**Nase:** Heller Zitrusduft mit Kernobst, pflanzlichen bis kräuterigen und nussigen Anklängen; Fasstöne nur verhalten.

**Gaumen:** Kühle, schlanke, feinsaftige Frucht mit geschliffener Säure; nussige und pflanzliche Töne, ein Hauch Butter, moderater Schmelz. Kreidig-salzige mineralische Töne.

**Abgang:** Klar und kühl, mit Biss.

## BEWERTUNGEN

| | |
|---|---|
| folgt | folgt |

## ENTWICKLUNG UND TRINKFENSTER

Der Wein präsentiert sich im Oktober 2026 noch extrem jugendlich und verschlossen.

Seine erste Trinkreife wird er voraussichtlich ab ca. 2029/2030 erreichen, die er bis ca. 2040 halten dürfte.

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