2021 Gau-Weinheim Chardonnay

Village · Chardonnay · Gau-Weinheim, Rheinhessen



Das Jahr 2021

Der Winter 2020/21 brachte ausreichend Niederschlag, der die Wasservorräte des Bodens wieder auffüllte.
Obwohl der Winter selbst milder als der langjährige Durchschnitt ausfiel, zeigte sich das Frühjahr selbst kühl. Der Austrieb der Reben verzögerte sich.
Auch die Blüte fand erst Mitte Juni statt; bei hohen Temperaturen und einer hohen Feuchtigkeit, dass die Ausbreitung von falschem Mehltau begünstigte.
Juni und Juli brachten überdurchschnittliche Regenmengen. Trotz ebenfalls überdurchschnittlicher Temperaturen schritt die Reife nur langsam voran.
Der Jahrgang brachte uns einen als „rassig“ zu beschreibenden Wein.

ECKDATEN

Jahrgang	**2021**	Stufe	**Village**
Lesedatum	**30.09.2021**	Fülldatum	**02.01.2023**
Alkohol	**13,0 % vol**	Restzucker	**0,2 g/l**
Säure	**8,0 g/l**	Flaschen gefüllt	**563**
AP-Nummer	**4 287 152 001 23**	Rebsorte	**Chardonnay**

AUSBAU

- Ausbau: ca. 15 Monate auf der Vollhefe
- Spontangärung und spontaner BSA
- Junge gebrauchte Pièce von Louis Latour

SENSORIK

Nase: Feuerstein, Birne, salziges Popcorn, blumige Untertöne, erdig-pflanzlich, nussig, mit Kümmelanklang, gelbfruchtig, Gewürzbrotrinde.

Gaumen: Sehr konzentriert; der Säurebiss geht mit dichter, gepflegter Phenolik und mineralischer Färbung einher. Kühl, kristalin und schlank, fein-herbe Phenolik. Hefige Noten im Abgang.

Abgang: Lang, mit frischem, frischem Spannungsbogen

BEWERTUNGEN

Falstaff	**94+ Punkte**
Wine Enthusiast	**89 Punkte**

ENTWICKLUNG UND TRINKFENSTER

Der Wein befindet sich Stand Oktober 2026 noch immer in einer sehr jugendlichen Phase. Das optimale Trinkfenster wird sich 2027/2028 öffnen und dann über viele Jahre Trinkfreude bereiten.
Seine rassige Säurestruktur verleiht ihm ein langes Reifepotential.

Wir empfehlen, den Wein zu karaffieren und ein großvolumiges Burgunderglas zu verwenden.