

Dieser Wein ist neu in unserem Sortiment.

Seit November 2023 haben wir diesen Chardonnay-Weinberg gepachtet und bewirtschaften diesen, wie alle unsere Weinberge, behutsam, nachhaltig und mit Respekt vor der Natur nach ökologischen Bioland-Richtlinien.

Die Reben gedeihen in traditionellen Weinlagen rund um Bodenheim, südwestlich der rheinland-pfälzischen Landeshauptstadt Mainz. Die Reben holen mit bis zu sieben Meter langen Wurzeln ihre Nährstoffe aus fruchtbaren Löss- und Kalkböden und profitieren von optimaler Sonnenlage.

Ein charaktervoller Botschafter seiner Heimat - perfekt für alle, die authentische, ausdrucksstarke, regionale Weine lieben.



Chardonnay trocken - Ortswein

Der Chardonnay präsentiert sich mit einer hellgoldenen Farbe im Glas. In der Nase entfaltet sich ein feines Aromenspiel von reifer Birne, saftiger Melone und einem Hauch Vanille.

Am Gaumen überzeugt er durch seine ausgewogene Struktur, eine angenehm cremige Art und eine feine Frische. Der lange Ausbau auf der Feinhefe verleiht ihm Volumen und Schmelz, ohne die Rebsortentypizität zu überdecken. Im Abgang zeigt sich der Chardonnay nachhaltig mit eleganter Länge.

Speisenempfehlung: ein vielseitiger Essensbegleiter, der hervorragend zu Geflügel, gebratenem Fisch, Meeresfrüchten, Pasta mit hellen Soßen oder mildem Käse passt. Auch solo ein eleganter Genuss.

Analysedaten	Alkohol:	12,5 % vol
Jahrgang 2024:	Restzucker:	2,2 g/l
	Säure:	6,7 g/l

Auszeichnungen:

2024er Landesweinprämierung: **Gold**

