



2025 Chardonnay trocken – Albig

Bestellnr.: 309

Jahrgang: 2025
Rebsorte: Chardonnay
Geschmacksr.: trocken
Anbaugebiet: Rheinhessen
Inhalt: 0,75 l
Alkohol: 12,5 vol. %
Säure: 5,8 g/l
RZ: 7,1 g/l
Auszeichnung: Silber DLG; Silberner Kammerpreis

Das Terroir

Unser Weindorf Albig liegt im Herzen von Rheinhessen. Vor 20 Mio. Jahren prägte das Urmeer diese wunderbare Weinegend. Wertvolle Ablagerungen und Muscheln erzählen diese faszinierende Geschichte. Die Albiger Weinberge sind überwiegend geprägt von kalkhaltigen Böden mit fruchtbaren Tonanteilen. Sie bilden heute die Grundlage für einzigartige mineralische Weine voller Frucht.

Vinifizierung

Auf schwerem Kalkmergel wuchs dieser mineralische Chardonnay. Durch gezielte Ertragsminderung auf 70 hl/ha reiften hier besonders gehaltvolle Trauben. Die früh am Morgen geernteten Trauben wurden ausschließlich im freien Fall bewegt und direkt schonend gekeltert. Nach über 18-stündiger Sedimentation vergor der Most im Edelstahltank mit ressourcenschonender Kühlung über 4 Wochen bei 17-19°C. Das Lagern auf der Feinhefe über 4 Monate und ein kleiner Anteil an Holzfasslagerung verleiht diesem Wein seine Struktur und Cremigkeit.

Weinbeschreibung

Helles Gelb mit grünen Reflexen; im Geruch zeigen sich zarte Fruchtaromen von grünem Apfel, Pfirsich, Litschi und etwas Sternfrucht mit nussigen Anklängen; am Gaumen finden sich diese Aromen wieder und werden von einer eleganten, gut eingebundenen Säurestruktur untermalt; frischer und fruchtiger Gesamteindruck.

Empfehlung

Trinktemperatur: 8-12°C
schmeckt unter anderem zu Pilzgerichten und Meeresfrüchten



FEINE WEINE – PRODUZIERT MIT RESPEKT VOR MENSCH UND NATUR AUS ÜBERZEUGUNG

Weingut Jung & Knobloch, Langgasse 46, 55234 Albig www.weingut-jung-knobloch.de