



2015 Chardonnay Selection - Albiger Hundskopf

Jahrgang:	2015
Rebsorte:	Chardonnay
Anbaugebiet:	Rheinhessen
Inhalt:	0,75 l
Alkohol:	13,0 vol. %
Säure:	6,2 g/l
RZ:	7,8 g/l
Auszeichnung:	Silberner Kammerpreis

Das Terroir

Vor 20 Mio. Jahren in der Tertiärzeit entstand unsere wunderbare fruchtbare Weingegend. Austernbänke und Muschelkalk erzählen die faszinierende Geschichte. Der Albiger Hundskopf ist ein Südwesthang mit bis zu 45° Steigung und optimaler Sonneneinstrahlung. Der kalkhaltige Boden mit reichen Tonanteilen ist ein optimaler Wasser- und Wärmespeicher. Hier wachsen mineralische Weine mit viel Körper und Lagerpotential.

Vinifizierung

Der Chardonnay-Weinberg aus dem Jahr 2000 hat sich hervorragend angepasst an den anspruchsvollen schweren Kalkmergel. Radikaler Rebschnitt und grüne Lese reduzieren den Ertrag auf 45 hl/ha. Die späte selektive Lese bringt sehr hochwertige Trauben in den Keller. Diese wurden nur im freien Fall bewegt und dann schonend gepresst. Nach 18-stündiger Sedimentation vergärten wir den Most über 8 Wochen bei 16-18°C mit ressourcenschonender Kühlung. Das anschließende lange Feinhefelager zu 1/3 im Barrique macht den Wein cremig fast ölig.

Weinbeschreibung

Deutliche Schlieren am Glasrand und ein opulenter Duft nach Walnuss und Champignon mit feiner Holznote. Am Gaumen viel Schmelz, zarte Bitternote der Walnuss, buttrig und cremig. Der dichte, schwere Boden spiegelt sich wieder im Gehalt dieses Chardonnay mit überraschend mineralischem Abgang, langsamer Reifeentwicklung und sehr gutem Lagerpotential.

Empfehlung

Trinktemperatur: 10-12°C

ein Genuss Solo und zu Rindfleisch, Meerrettich und Pilzgerichten



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

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