



2019 Chardonnay Auslese Barrique- Albiger Hundskopf

Bestellnr.: 319 B

Jahrgang:	2019
Rebsorte:	Chardonnay
Anbaugebiet:	Rheinhessen
Inhalt:	0,75 l
Alkohol:	14,0 vol. %
Säure:	4,9 g/l
RZ:	7,7 g/l
Verschluss:	goldene Schraube
Auszeichnung:	Goldener Kammerpreis, Gold AWC



Das Terroir

Vor 20 Mio. Jahren in der Tertiärzeit entstand unsere wunderbare fruchtbare Weingegend. Die Lage Albiger Hundskopf ist ein Südwesthang mit bis zu 45° Steigung und optimaler Sonneneinstrahlung. Hier wachsen mineralische Weine mit viel Körper und Lagerpotential.

Die Trauben für diese Ortega Auslese stammen aus der letzte Ernte des 25 Jahre alten Ortega Weinbergs am Albiger Hundskopf. Diese Rebsorte wird nicht wieder angepflanzt, somit war es unser Wunsch, eine besondere Erinnerung an diesen Weinberg zu kreieren.

Vinifizierung

Radikaler Rebschnitt reduzierte den Ertrag auf 50 hl /ha. Die Trauben wurden sehr schonend gepresst. Nach 18-stündiger Sedimentation vergären wir den Most über 8 Wochen bei 16-18°C im Edelstahltank. Anschließend lagerte der Wein über 18 Monate in ausgewählten Barriquefässern auf der Feinhefe, was dieser trockenen Rarität den besonderen Schmelz verleiht.

Weinbeschreibung

Helle goldgelbe Farbe mit breiten Schlieren am Glasrand deuten schon auf die hohe Qualität hin. Der Duft wird getragen durch eine markante Note von Akazienhonig, die zugleich feine nussige Aromen wie den Duft reifer Mirabellen umgarnt. Im Gaumen setzt sich das fruchtig frische Aromenspiel fort und bringt Mango und Feige ins Spiel. Dezente Vanillenoten gepaart mit weißem Pfeffer harmonieren mit dem cremigen Charakter, der in seiner komplexen Opulenz zu einem langen und zugleich samtigen Nachhall führt.

Empfehlung

Trinktemperatur: 8 -12°C

ein Genuss Solo, passt zu edlem Fleisch, Gemüse und Pilzen



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

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