

MEISER



GAU-KÖNGERNHEIMER CHARDONNAY 2023

Opulente Aromen von Melonen, exotischen Früchten und Bananen sind typisch für unseren Chardonnay. Er ist stoffig, komplex und nachhaltig im Geschmack.

Wir schätzen uns in der glücklichen Lage, dass mein Vater schon vor mehr als 30 Jahren begann die ersten Chardonnay-Reben in Gau-Köngernheim zu pflanzen. So kann ich heute auf tolles Traubenmaterial aus verschiedenen Klonen zurückgreifen.

Der Ausbau im großen Holz, sowie das lange Hefelager zeichnen diesen Wein aus. Er ist eine Cuvée aus verschiedenen Eichenfässern, mit jeweils mehr oder weniger starkem Holzeinfluss. Der junge Wein liegt bis zum natürlichen BSA ungeschwefelt auf der Hefe und wird erst zur Abfüllung von seiner Hefe getrennt.

Der aktuelle Jahrgang zeichnet sich durch seine elegante Frucht und Cremigkeit aus. Durch den biologischen Säureabbau ist er harmonisch und die Säure sehr ausgewogen und gut eingebunden.

GESCHMACK	trocken
WEINART	weiß
BODEN	humoser, kalkreicher Lößboden
AUSZEICHNUNGEN	89 Punkte bei Meininger's Pinot Preis
ALLERGENE	Sulfite
ALKOHOLGEHALT	13 % vol
SÄURE	4,1 g/l
RESTSÜSSE	1,7 g/l

WEINGUT MEISER

Alzeyer Straße 131 • 55239 Gau-Köngernheim

Telefon: +49 (0) 6733508

www.weingut-meiser.de • frank.meiser@weingut-meiser.de