

WEINGUTWINTER



2021 DITTELSHEIM Chardonnay

VDP.Ortswein

HERKUNFT	DITTELSHEIM Rheinhessen
PROFIL	Unverkennbare Mineralik und Salzigkeit, die sich perfekt mit einer feinen Würze, zarten Röstaromen und Noten von gelben Früchten verbinden. Ein charakterstarker Chardonnay mit viel Eleganz und zartem Schmelz.
TERROIR	In ausgesuchten Bereichen innerhalb unserer Weinlagen stehen unsere Chardonnay-Parzellen, die die besonders feinen Böden aus Tonmergel und Kalksteinverwitterung lieben. Abendsonne und eine gute Wasserversorgung sorgen für Reife und Saftigkeit.
VINIFIKATION	Eine strenge Handlese bestimmt die Ausgangsqualität des Weins. Nach dem schonenden Kellern vergärt der Chardonnay Ortswein im großen Holzfass (Tonneau) und ruht bis in den späten Sommer des nächsten Jahres auf der Feinhefe. Entsprechend groß ist der Einfluss unserer individuellen Weinbergs- und Kellerflora. Weitere Monate der Flaschenreife im Weingut geben dem Wein Zeit und Raum zur Entfaltung.
PASST ZU...	Harmoniert perfekt mit kräftigen Fischgerichten, gegrilltem Gemüse und hellem Fleisch oder Käseplatten. Herrlich schön auch als Gesprächsbegleiter.
ANALYSE	Inhalt: 0,75 l Alkohol: 13% vol Restzucker: 1,3 g/l Säure: 7,2 g/l Enthält Sulfite

