

Chardonnay »Auf dem Haun«

AdamsWein

Simone Adams neuer Chardonnay aus dem Gewann »Auf den Haun«. Kühler Tonmergel unter einer Löss-Lehm-Auflage. Simone praktiziert auch hier den sanften Rebschnitt, verzichtet auf das Ausdünnen der Trauben, setzt auf volle Laubwand und so trotzen die jungen Reben aus altem elsäßischem Klon bislang jeder Trockenheit. Die Hälfte kam als Ganztrauben direkt ins Faß, die andere Hälfte bekam 28 Stunden Maischestandzeit. Über 12 Monate ohne Schwefel im zum Teil neuen kleinen Holzfaß vergoren und ausgebaut. Dann mit dem Trub und minimaler Schwefelung über weitere fünf Monate im Edelstahltank füllfertig gereift.
Der niedrige Ertrag sorgt für Konzentration, die aber unglaublich geschmeidig agiert im Mundgefühl. Der gut mit Wasser versorgte Boden sorgt für zupackend salzige Mineralität am Gaumen. Durch den Ausbau im kleinen Holzfaß erhält der Wein sahnige Konsistenz und noble Süße, ohne süß zu sein. Man ahnt sie, die Aromen des Holzfasses. Sie verleihen dem Wein internationales Flair. Sein präzise schlanker, kühler, seidig sahniger Strahl auf der Zunge weist ihn dann aber doch als Wein »von hier« aus. Wie gewohnt unfiltriert und ungeschönt abgefüllt. So edel und doch so potent, so natürlich in der Ausstrahlung und so überzeugend im Mundgefühl - pures Chardonnay-Vergnügen, wie es so in Deutschland nicht alltäglich ist.

Alkohol: 12.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2026+
Restzucker: 0,9 g/l
Bewirtschaftung: In Umstellung
Ausbau: Barrique (gebraucht)
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Unfiltriert | junge Reben |
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Keine
pH-Wert: 3,25

0,75l
DRH22919

K&U
www.weinhalle.de