

Nonnenhorner Chardonnay

Seehaldenhof

2023 war am Bodensee ein kühles Jahr. Deshalb wirkt Simon Hornsteins Nonnenhorner Chardonnay frisch geöffnet fast verwirrend schlank, scheu, wenig zugänglich, noch verschlossen. Nonnenhorn ist eine flache Landzunge im Bodensee, die aus Kies besteht, durchsetzt mit Sand voller Karbonat. Ein Boden, der kaum organische Masse besitzt. Er prägt diesen Wein so nachhaltig wie der Jahrgang.Karg, kompakt und straff in der Säure kommt er auf die Zunge, schreit nach der Karaffe, um sich entfalten zu können. Dann öffnet er sich saftig und reif im Mund, streng und straff auf der Zunge, kühl und würzig im Duft. Fast schon kristallin klar und frisch zupackend wirkt er im Mundgefühl, jugendlich fest im Griff und durchdringend in seiner an kalkig kargen Chablis erinnernden Würze, die in prägnant salzigen Spuren und einem Hauch Limette am Zungenrand spürbar wird. Im Duft ein Hauch jugendlicher Reduktion, man ahnt frische Hefe, reifes gelbes Obst, dunkle Gewürze. Ein spannend karger Chardonnay, der sich nicht an üblichen Klischees der Rebsorte orientiert, sondern sich von Jahrgang und Boden leiten läßt, um zu mutig eigener Identität zu finden. Herkunft im Glas. Nonnenhorn schmeckbar gemacht. Der Bodensee läßt grüßen.

Alkohol: 12.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort - 2030+
Restzucker: 0,9 g/l
Bewirtschaftung: Fair´n Green
Ausbau: Holzfass > 300 l
Boden: Moräne mit Kalk
Besonderes: Ganztraubenpressung | Reifung in diversen Fässern | 12 Monate auf der Vollhefe | Minimal geschwefelt | ungeschönt | naturtrüb
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Diam 10
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,16

0,75l
DBW23200

K&U
www.weinhalle.de