



Chardonnay »Roter Berg«

Weingut Heindel

Wer wie Victor Haller schon bei Hansjörg Rebholz in der Pfalz einen der großen Chardonnays Deutschlands mitproduziert hat, den reizt die größte weiße Rebsorte der Weinwelt natürlich auch am heimischen Schaffensort in Mittelfranken. Schließlich gibt es große Chardonnays inzwischen überall auf der Welt. Sogar in Ipsheim. Denn als Julia und Victor Haller uns ihre Version ins Glas füllen, staunen wir nicht schlecht. Die beiden sind offensichtlich mit allen Wassern gewaschen ...

... und wissen was sie tun, bzw. was zu tun ist, um Wein Profil zu verleihen. Auf kargem, steinigem Keuperboden in Weimersheim pflanzen sie eine Massenselektion aus Meursault in der hohen Dichte von 70 cm Stockabstand. Der Ausbau erfolgt in neuen und gebrauchten Barriques mit spontaner Gärung und langem Hefelager. Das Ergebnis hätten wir spontan in Burgund verortet: Klassisch gelb und mineralisch pikant gewürzt im Duft, mit einem Hauch feinsten Holzeinflusses. Großartig. Doch der mittelfränkische Chardonnay will keine Kopie sein, sondern ein Original. Also legt er im Mundgefühl eine ganze Dimension straff würziger Mineralität drauf. Er steht hier schließlich nicht auf Kalk, sondern auf Keuper. Der sorgt für hohen pH-Wert, scheint ihm geschmacklich aber sehr zu liegen, denn derart mineralische Präzision im Trunk muß man auch in Burgund mit der Lupe suchen. Bemerkenswert und aus gutem Grund ganz schön selbstbewußt.

Alkohol: 12,8 Vol %

Trinkbar ab: sofort - 2030+

Optimale Reife: - 2027+

Restzucker: 0,5 g/l

Bewirtschaftung: Biologisch

Ausbau: Barrique (gebraucht)

Boden: Sandstein | Keuper

Besonderes: Ungeschönt | Unfiltriert |

Keinerlei önologische Zusatzstoffe |

Freie SO₂ 39 mg/l

Dekantieren: 1

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: Ja

Schwefel: Ja

Vegan: Ja

pH-Wert: 3,4

0,75l

DFW25604



www.weinhalle.de