



Chardonnay »Lohpfad«

AdamsWein

Wow, ist der gut! Simone Adams Chardonnay der Lage »Auf dem Haun«. Die mit 36% Kalkanteil kalkigste Lage Ingelheims. Junge Reben, gerade erst gepflanzt. Ein alter elsäbischer Klon. Halb Ganztrauben direkt ins Faß, halb Maischestandzeit von 28 Stunden. Komplett über 12 Monate ohne Schwefel im kleinen Holzfaß vergoren und ausgebaut. Dann mit dem Trub und minimaler Schwefelung über weitere fünf Monate im Edelstahltank füllfertig gereift.

Simone bezeichnet die Rebanlage als »Traum«. Sanfter Rebschnitt, keine Ausdünnung der Trauben, volle Laubwand, trotz selbst als Junganlage bislang jeder Trockenheit. Der Ertrag von nur 45 hl sorgt für Konzentration, die ihn kalkig prägt auf der Zunge, straff in der Kontur, fokussiert im präzisen Spiel, fast sahnig in der Wirkung am Gaumen, vom Ausbau im Holz geprägt, unfiltriert und ungeschönt, aber so fein, so edel, so natürlich in der Ausstrahlung und so stimmig im Genuß, ein Riesenvergnügen.

Alkohol: 13 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: Ja
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Keine
pH-Wert: 3,25

0,75l
DRH20903



www.weinhalle.de