WEINGUT

st.georgenhof

BILLIGHEIM-INGENHEIM

2024
Chardonnay
"In den Lochäckern"



Mit einem ausgeprägten Strohgelb öffnet uns dieser grosse Lagen Chardonnay die Tür.
Es erwartet uns ein grosser Auftritt: mit einem kräftigem Duft nach vollreifen, gelben Früchten und Toffee und einer satten Cremigkeit begeistert dieser Wein sofort.
Nach konsequenter Ertragsreduzierung auf 40hl/ha, schonender Traubenverarbeitung, 24
Stunden Maischestandzeit und Spontanvergärung im Tonneau konnte dieser Chardonnay sich darin zu einem großen Lagenwein entfalten. Durch die Spontanvergärung ist er zu
einem sehr facettenreichen und charaktervollen Wein herangereift mit perfekt integriertem Holz. Er offenbart im Mund einen starken Körper, fruchtige Fülle, tiefen Schmelz und grosse Saftigkeit.
Ergänzt wird dies mit Aromen von Vanille, Kokos und reifem Pfirsich.
Die herrlich erfrischende Säure trägt den Wein hin zu einer unvergleichbaren Eleganz und Reichhaltigkeit. Der lange, eindrucksvolle Abgang macht letztendlich diesen Lagenwein
zu einem grossartigen Südpfälzer Chardonnay, der auch im Burgund für Erstauen sorgen könnte. Er ist ein exzellenter Essensbegleiter und passt perfekt zu gegrilltem Wolfsbarsch mit Hokaido-Gemüse.

KLASSIFIKATION
Lagenweine

ART.-NR.
07

INHALT
750 ml

ALKOHOL
13,1 % vol

SÄURE
4,6 g/l

RESTSÜSSE
6,4 g/l

Weingut St. Georgenhof - St. Georgenhof - D-76831 Billigheim-Ingenheim - Geschäftsführer: Christine und Marcel Fischer
Tel +49 (0) 6349 6382 - Fax +49 (0) 6349 962097 - info@st-georgenhof.de - www.st-georgenhof.de