

WEIN-EXPERTISE

| | |
|-----------------------|------------------|
| Jahrgang: | 2022 |
| Name: | Haus Klosterberg |
| Rebsorte: | Chardonnay |
| Qualität: | Qualitätswein |
| Alkohol: | 12,5% vol. |
| Flaschengröße: | 750 ml |

Herkunft

Das Traubengut für diesen Chardonnay stammt aus klassischen Weinlagen der Mosel.

Weinbereitung

Die Trauben wurden im Oktober gelesen. 100% gesundes Traubengut wurde sanft gemahlen und mehrere Stunden auf den aroma- und mineralstoffreichen Beerenschalen mazeriert. Danach wurde der Most langsam und kühl spontan vergoren, so dass sich die fruchtigen Aromen des Weins voll ausprägen konnten. Ein schonender Ausbau im Holzfass und Edelstahltank mit langem Hefelager folgte im Anschluss an die Gärung.

Verkostungsnotiz

Der Chardonnay Haus Klosterberg 2022 zeigt sich in der Nase von feiner Intensität und Eleganz, ohne überwiegend fruchtig zu sein. In der Tat ist die Nase eher flintig und schiefzig und auch ein wenig reduktiv, jedoch in einem interessanten und feingliedrigen fruchtigen Stil. Am Gaumen ist er vollmundig, raffiniert und elegant, anfangs ein charmanter, feiner und zart cremiger Chardonnay mit einem ernsthaften, salzigen, kristallinen und schiefzigen Abgang. Stephan Reinhardt, September 2024

Speiseempfehlung

Anspruchsvoller Chardonnay, der sich hervorragend als Aperitif und Tischwein eignet. Passend auch zu leichten Vorspeisen und Salaten wie z.B.: Eichblattsalat mit karamellisiertem Ziegenkäse auf Apfelvinaigrette, Glasnudelsalat mit Garnelen, Rote Bete Carpaccio mit Birne, Rucola und Walnüssen. Besonders gut passt dieser Wein zu Spargelgerichten!

Serviertemperatur

9°C

