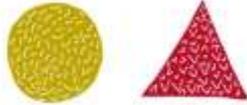


HOFMANN

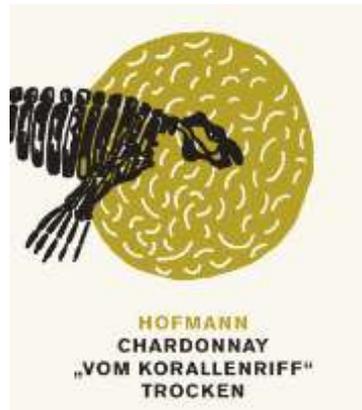


WILLEMSWILLEMS

Weingut Hofmann

2017 Chardonnay – VOM KORALLENRIFF – trocken

Jahrgang: 2017
Rebsorte: Chardonnay
Geschmacksr.: trocken
Anbaugebiet: Rheinhessen
Alkohol: 13,0% vol.
Säure: 6,4 g/l
RZ: 1,8 g/l



Das Terroir:

Wir in Appenheim liegen im nördlichen Rheinhessen ca. 5 km entfernt vom Rhein. Die besten Lagen Appenheims (Eselspfad, Hundertgulden, Daubhaus) entstanden vor ca. 20 Mio. Jahren in der Tertiärzeit. Hier befanden sich die Ausläufer des Urmeeres, welche die Muschelkalkböden entstehen ließen.

Der Wein entstand im Weinberg:

Am Fuße des kalksteinreichen „Hundertgulden“ reift dieser Chardonnay bis spät in den Herbst hinein. Durch Ertragsreduzierung mit max. 7 Triebe/Weinstock und „grüne Lese“ auf ca. 7.000 l/ha erreichten wir super Lesegut. Bei der Lese wurden noch einmal nur die absolut gesunden und vollreifen Trauben selektioniert. Nach ca. 6 Stunden Maischestandzeit wurden die Trauben schonend abgepresst. Die Vorklärung des Mostes erfolgte über eine 48 stündige Sedimentation, anschließend vergärten wir den Most teilweise in Barriques und zum Großteil in Edelstahltanks bei Temperaturen zw. 16 – 18 ° C. Die Gärdauer betrug ca. 11 Wochen, der Wein lagerte dann für 7 Monate auf der Feinhefe, um ihm mehr Struktur und Cremigkeit zu geben.

Geschmackbeschreibung:

Konzentrierter Wein mit feinwürzigen Noten und einem leichten Vanilleton. Seine saftigen Fruchtaromen von Feige und Aprikose werden dadurch harmonisch abgerundet.

Trinkempfehlung:

Fleischgerichte, Gegrilltes, cremige Saucen