



Deutzerhof

WEINBAU SEIT 1574

2018
HEIMERSHEIM
CHARDONNAY
VDP.ORTSWEIN
QUALITÄTSWEIN TROCKEN
GUTSABFÜLLUNG
WEINGUT *DEUTZERHOF*
MAYSCHOSS/AHR

Die Chardonnay-Traube ist auf der ganzen Welt verbreitet. Meist wird sie massiv mit neuem Holz verarbeitet und bekommt dadurch einen breiten Charakter und sehr buttrige Töne. Dabei gehen die feinen Fruchtnoten und die filigrane Säure oft verloren.

Seit 1991 ist es in Deutschland erlaubt, den Chardonnay anzubauen. Wolfgang Hehle nutzte diese Möglichkeit viele Jahre als einziger im Ahrtal. In den Weinbergen in Heimersheim wächst der Chardonnay auf Lehm-Lößboden, der auf Schiefer-Verwitterungsgestein mit leichtem Basaltanteil liegt. Ganz nach dem Prinzip „Klasse statt Masse“ wird auch der Chardonnay stark zurück geschnitten und mit nur 45 hl /ha geerntet. Nur 60 Tage von Gärbeginn an, wird der Chardonnay im neuen Barrique ausgebaut. Danach gärt er im Stahltank weiter. Dadurch behält der Chardonnay seine Frische, die Fruchtigkeit und das angenehme Säurespiel. Das Eichenholz ist sehr dezent im Hintergrund und verleiht dem Wein Rückgrat.

Der Deutzerhof Chardonnay eignet sich hervorragend als Begleiter zu Salat mit gegrillten Shrimps, italienische Antipasti oder zu Fischgerichten. Nach 3 Jahren Reife lässt er sich auch wunderbar zu Schalen- und Krustentieren trinken.

Trinkreife 2020 bis 2028

Alkohol: 13,0% vol. Alk.

Restzucker: 0,6 g/L

Gesamtsäure: 5,6 g/L