



2017
R CHARDONNAY

Alkohol 13% Säure 8,6 g/l Restzucker 0,7 g/l

Boden

Durch die Senkung und die Verwerfungen des Rheingrabens sowie die starke Hebung des Pfälzer Waldes findet man im Gebiet um Siebeldingen sehr unterschiedliche Bodenverhältnisse vor. Von ganz alten und normal recht tief im Grund liegenden geologische Formationen, wie Rotliegendes, Buntsandstein oder Muschelkalk, bis zu recht „jungen“ Böden wie Hangschotter oder Löß. Unsere Chardonnay-Reben wachsen vorwiegend auf Lößböden. Löß wurde als ganz feiner Staub angeweht und sammelte sich, in unterschiedlich dicken Schichten, in Senken. Dies geschah bis zur letzten Eiszeit (Würm), die vor 10 000 Jahren zu Ende ging. Löß ist ein ockergelb gefärbter, sehr kalkreicher Schluff. Der hohe Kalkgehalt im Boden ist die beste Voraussetzung für große Chardonnay und Burgunder/Pinot!

Weinbau

Seit 2006 erfolgt in all unseren Weinbergen eine ökologische Bewirtschaftung. Wir fördern dadurch nicht nur die komplexen, biodynamischen Wechselwirkungen des artenreichen „Ökosystem Weinberg“, sondern schaffen auch mehr Eigenart im Wein. Die biodynamische Bewirtschaftung sorgt außerdem für Nachhaltigkeit und bewahrt die außergewöhnliche Biodiversität in der unvergleichlichen Wein-Kulturlandschaft der Pfalz.

Vinifikation

Die Trauben wurden von Hand gelesen, entrappt, gemaischt und nach einer 24-stündigen Maischestandzeit schonend entsaftet. Nach der Vorklärung mittels natürlicher Sedimentation erfolgte die Gärung in überwiegend neuen Barriquefässern aus französischem und Pfälzer Eichenholz. Nach 9-monatiger Lagerung und Reifung im Fass auf der Feinhefe erfolgten im August 2018 Abstich und Flaschenfüllung. Es ist ein REBHOLZ-Spitzenwein mit großartigem Entwicklungspotenzial, der, wie alle großen Chardonnay, seine perfekte Trinkreife erst nach einigen Jahren erreichen wird.

Bewertungen

James Suckling zeichnet diesen Chardonnay mit 92 von 100 Punkten aus.