

WEINBESCHREIBUNG

2009 HADORNE Chardonnay trocken



Eine leuchtende goldgelbe Farbe. Für die Lage absolut typische Kräuter- und Würzaromen verschmelzen mit süßen Fruchtnoten. Die kräftige Textur am Gaumen lässt den schmelzig kompakten Körper schon erahnen, der dann im Mund seine buttrigen, cremigen Aromen preis gibt.



BODEN schwerer Tonboden mit Mergel durchsetzt



LAGE Hagedorn, eine der traditionellen Weinbergslagen in Ilbesheim, die von der Kleinen Kalmit ausgehend in westlicher Richtung liegt. Ungefähr in der Mitte, zwischen der Deutschen Weinstraße und der Kleinen Kalmit nach Süden expositioniert mit schweren Tonböden und leichter Hangneigung erstreckt sich diese Weinlage auf ca. 20 ha. Aufgrund der Bodenbeschaffenheit werden die Weine dieser Lage weniger vordergründig fruchtbetont oder filigran und mineralisch, wie zum Beispiel auf der Kleinen Kalmit. Die vom Hagedorn stammenden Weine sind gezeichnet von innerer Dichte und Komplexität und präsentieren sich oft mit sehr würzigen Aromen. Diese kommen allerdings erst bei älteren Reben, nachdem sie sich diesem schwierigen Terroir angepasst haben, voll zur Geltung



LESE Mitte Oktober wurden sehr selektiv, nur beste und vollreife Trauben geerntet.



ERTRAG 25 hl/ha



AUSBAU Der schonenden Traubenpressung ging eine lange Mazeration der Maische voraus. Der frische Most wurde ohne jegliche Filtration in neue Barriques aus Französischer und Pfälzer Eiche gefüllt. Die Vergärung fand mit der natürlichen Hefeflora statt, der ein biologischer Säureabbau folgte. Der Wein verweilte insgesamt 11 Monate im Barrique, währenddessen wurde die Hefe hin und wieder aufgerührt.



LAGERFÄHIGKEIT Mindestens 5 bis 8 Jahre



GENUSS Gastronomischer Begleiter zu gegrilltem Meeresfisch, Schalen- und Krustentieren, auch zu hellem Fleisch. Unbedingt zuvor dekantieren.



TRINKTEMPERATUR ca. 14-16°C

