KÜHLING-GILLOT

VDP.GUTSWEIN

CHARDONNAY RÉSERVE

2025

Biologisch-dynamisch ausgebaut von H.O. SPANIER

Deutsche Landwirtschaft DE-ÖKO-006

NO BULLSHIT JUST SULPHITES

KÜHLING-GILLOT



VDP.GUTSWEIN

CHARDONNAY RÉSERVE
2025

WEIN

Der Chardonnay Réserve ist eine Selektion aus Rebstöcken aus der vom Kalkmergel und Ton geprägten Laubenheimer Gemarkung. Die Trauben erlangen auf diesen fruchtbaren Böden eine ideale Reife, die ihnen feine Würze und ein filigranes Säurespiel angedeihen lässt.

AUSBAU

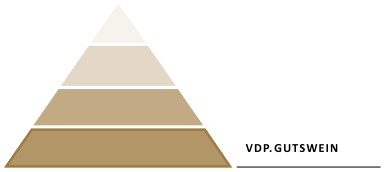
Der Most wird in dreijährigen Tonneaux spontan vergoren und reift anschließend bis in den Mai auf der Feinhefe, bevor er gefüllt wird. So behält der Wein seine distinktive Frische, fein umrahmt von dezenten Holznoten.

GESCHMACK

Mit kräftigen Reflexen ist er in der Nase leicht rauchig mit feiner Reduktionsnote. Mit etwas Luft zeigt die gelbe Frucht sich zunächst schüchtern und erinnert an gelbe Äpfel, Quitten, Mais sowie gesalzenes Popcorn. Der feine Holzeinsatz bildet die aromatische Kopfnote und wird unterlegt von hellem Tabak und milden Küchenkräutern.

Im Antrunk fliesst er seidig über die Zunge, flankiert vom bestens integrierten Holz. Mit feingliedriger Textur und cremigem Schmelz bereitet er bereits jetzt große Freude und verspricht gutes Entwicklungspotential für die nächsten Jahre.

Der Chardonnay Réserve zeigt wie ein Schauspieler unter anderer Regie zu jedem Gericht eine andere Facette. Zu gegrillten oder gebratenen Meeresfrüchten und Fischen harmoniert er ebenso hervorragend wie zu einem klassischen Poulet rôti aus dem Ofen mit Thymian und Zitrone.



FLASCHENGRÖSSE	ALKOHOL	SÄURE	VERSCHLUSS
0,75 L	12,5 % VOL.	6,0 G/L	STELVIN

RESTZUCKER	REBSORTE	BIO
3,0 G/L	CHARDONNAY	✓