KÜHLING-GILLOT

VDP.ORTSWEIN
OPPENHEIM CHARDONNAY ALTE REBEN
2023

18/20
2023 Chardonnay Oppenheimer Alte Reben, Kühling-Gillot, Rheinhessen: Der kraftvolle, sehr an klassische Burgunder erinnernde Wein von Oppenheimer Kalkmergelböden strotzt vor Kraft, hinterlässt jedoch in keiner Sekunde den Eindruck von Schwere. Im noch etwas reduktiven Aroma dominieren zarte Holztöne, Vanille, frischer Teig, gelbe Früchte – klassisch eben. Auch im Mund bleibt der cremig-kraftvolle Eindruck bestehen und verschlankt sich im Finale mit feiner Säure.

DER WEINWISSER 11/2024

93/100
Terrific grilled baguette, candied orange and seashell aromas. At once crisp and juicy on the medium-bodied palate. Compact, concentrated and well structured.

JAMES SUCKLING

17+
A big step-up from the estate wine in depth and complexity. The flinty nose offers crushed rock, seashells and a touch of buttered popcorn with a lemon twist. A focused, keen tension emerges between juicy fruit and salty linearity. The oak is beautifully integrated. Structured like a fine burgundy, yet pulsing with the Wonnegau's cool, chalky, free-spirited fruit.(PS)

JANCIS ROBINSON

Biologisch-dynamisch ausgebaut von H.O. SPANIER

Deutsche Landwirtschaft DE-ÖKO-006

NO BULLSHIT JUST SULPHITES

KÜHLING-GILLOT

VDP.ORTSWEIN

OPPENHEIM CHARDONNAY ALTE REBEN
2023



DER WEIN

Unsere Oppenheimer Lagen unterliegen nicht mehr dem direkten Einfluss des Rheins und haben andere Böden und klimatische Voraussetzungen als die Rheinfront. Geprägt von Kalk und Muschelkalk öffnen die Weinberge sich wie ein Amphitheater und halten die Wärme des Tages mit geringeren Temperaturamplituden.

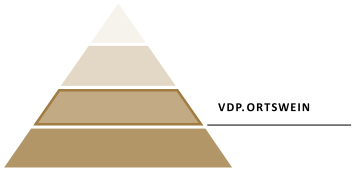
AUSBAU

1994 haben wir in der Lage Oppenheim Herrenberg den Chardonnay auf einer festen Kalkscholle mit weicher, aufgewehter Lehm-Auflage gepflanzt.
Jedes Jahr ernten wir goldgelbe, kleinbeerige Trauben und anschließend lassen wir den Most in französischen Tonneaux spontan vergären. Danach lassen wir den Wein ca. 18 Monate auf der Feinhefe reifen.

GESCHMACK

In strahlendem Goldgelb fließt er in den Kelch und verströmt sein ausladendes Parfum. Unter der wohldosierten Holznote funkelt die gelbe Frucht und erinnert an gelbes Kernobst, Noten nach gestossenen Austernschalen legen das mineralische Fundament. Dazu kommen Lindenblüten, Aromen nach hellem Röstmalz und Virginia-Tabak sowie Salzbutter und Popcorn. Der Wein verströmt eine enorme Ruhe und fügt sich in aromatischer Balance zu einem großen Ganzen. Im Antrunk zeigt er sich fest mit geschlossenem Auftritt. Extraktreich wird die feine Frucht flankiert von rauchiger Phenolik und oszilliert aromatisch zwischen Ausbau, Frucht und Mineralik. Die Säure ist fest verwoben in der Struktur des Weines, dabei salzig unterlegt und sanft vibrierend. Ein Wein mit gutem Reifepotential, der jung genossen nach der Karaffe, in beiden Fällen jedoch nach gehobener Küche auf Augenhöhe verlangt.

Jakobsmuscheln in Muskatblüten-Butter, Langostinos in heller Morchel-Sauce oder ein ganzer Steinbutt mit Pfifferlingen sind ebenso dankbare Partner wie Fasan mit Steinpilzen.



FLASCHENGRÖSSE	ALKOHOL	SÄURE	VERSCHLUSS
0,75 L	12,5 % VOL.	6,3 G/L	CORK

RESTZUCKER	REBSORTE	BIO
0,7 G/L	CHARDONNAY	✓