



KÜHLING-GILLOT

VDP.ORTSWEIN
OPPENHEIM CHARDONNAY „R“
2017

VDP.ORTSWEIN

OPPENHEIM CHARDONNAY „R“ 2017

FLASCHENGRÖSSE
0,75 L

VERSCHLUSS
NATURKORK

ALKOHOL
12,5 % VOL.

RESTZUCKER
1,8 G/L

SÄURE
6,5 G/L

AUSBAU
500L TONNEAUX



Unsere Weinberge in der Oppenheimer Gemarkung unterliegen nicht mehr dem direkten Einfluss des Rheins und da sie wie ein Amphitheater geformt sind, speichern sie in idealer Weise die Wärme und die Trauben reifen harmonisch. Anders als um Nierstein, wo der rote Schieferboden vorherrscht, sind die Böden um Oppenheim sehr kalkhaltig und von Formationen des Kalkmergel geprägt. Mit einer Auflage von weichem aufgewehtem Löss sind es ideale Standorte für die Burgundersorten und unseren Chardonnay. Die Idee für diesen Wein, den wir erstmals aus dem Jahrgang 2012 abgefüllt haben, entstand bei der Beobachtung dieser Parzelle. Durchzogen von einer festen Kalkscholle reifen die Trauben hier etwas langsamer. Diese Besonderheit in der Mikrolage haben wir uns auch in 2017 wieder zunutze gemacht und haben durch konsequentes Ausdünnen, begleitet von strenger Selektion bei der Lese Mitte Oktober, ideal ausgereifte kleinbeerige, gesunde Chardonnay-Trauben ernten können. Der pure Kalkmergel Oppenheims. Goldgelbe kleine Beeren vergoren in Barriques, zur Hälfte als Erstbelegung, die weiteren Fässer in der zweiten Belegung. Ein facettenreicher weißer Burgunder-Wein in kleiner Auflage, der in den nächsten Jahren noch viel Trinkgenuss bereithält.

Prämierungen
Gault & Millau 91 Punkte



KÜHLING-GILLOT