

HOFMANN



WILLEMSWILLEMS

Weingut Hofmann

2022 RESERVE Chardonnay trocken

Jahrgang: 2022
Rebsorte: Chardonnay
Geschmacksr.: trocken
Anbaugebiet: Rheinhessen
Alkohol: 13,0% vol.
Säure: 5,6 g/l
RZ: 0,7 g/l



Das Terroir:

Der Steinberg liegt in der Gemarkung St.Johann 10 km vom Rhein entfernt und der Geburtsort vom Opa.

Diese Lage entstand vor ca. 20 Mio. Jahren in der Tertiärzeit. Hier befanden sich die Ausläufer des Urmeeres, welche die Muschelkalkböden entstehen ließen.

Der Wein entstand im Weinberg:

Der Kalkstein im Untergrund der Südlage bringt sehr viel Mineralität, die Ton-Lößauflage sorgt für die wunderbare Power und Cremigkeit dieses Weines.

Der Chardonnay stammt von 35 Jahre alten Reben und wurde ganz spät selektiv gelesen. Nach einer Maischestandzeit über Nacht begann die spontane Vergärung in neuen Barriques. Sein langes Feinhefe-Lager gibt ihm seine kraftvolle, cremige und komplexe Struktur – unsere „Große Lage“.

Geschmackbeschreibung:

In der Nase schöne Holznoten, kräutig und würzig im Geschmack. Der Wein hat eine cremige, saftige Struktur, die den Wein zu etwas Besonderem macht - kraftvoll, fest und komplex. Am Gaumen monumental, Honig-Vanillenoten, viel mundfüllender Schmelz und große Dimension.

Trinkempfehlung:

Schmeckt solo, begleitet aber auch kräftige Speisen oder Rindersteaks perfekt.