Chardonnay vom Quarzit Trocken 2021

Produzent

Der biodynamische Betrieb von Winzer Alex Pflüger umfasst 40 Hektar der besten Lagen in der Anbauregion Pfalz.

Jahrgangsbericht

Die Ernte 2021 wurde durch einen sehr regnerischen Frühling beeinflusst. Während des Sommers wechselten sich Regen- und Sonnenperioden ab. Es war eine ziemliche Herausforderung, die Rebstöcke in einem gesunden Stadium zu halten. Ein sonniger September brachte die fehlende Wärme und Reife. Die Weinlese begann in der dritten Septemberwoche und endete Anfang November. Während des gesamten Jahrgangs waren wir mit gemäßigtem und trockenem Wetter beschenkt. Die Rotweine hatten stärker unter dem wechselhaften Wetter im Frühjahr und Sommer gelitten, so dass der Ertrag im Vergleich zu anderen Jahren um bis zu 40% geringer ausfiel. Der Riesling erwies sich als echter Kühlklimaspezialist und bescherte uns gesunde Trauben, ein sehr typisches Aromaprofil und eine frische Säure. 2021 wird definitiv ein Jahrgang für gealterten Riesling sein.

Charaktereigenschaften

Banane, Mandarine

fruchtig, mineralisch, ausbalanciert

leichte Sommerküche, Pasta, Salate

Fakten

Rebsorte	Chardonnay
Terroir	Selektion aus verschiedenen Chardonnay-Anlagen in und um Bad Dürkheim
Appellation	Pfalz
Vinifikation	vergoren und gereift im Edelstahltank

Alkoholgehalt	Restsüße	Säuregehalt
12.5 %vol	5 g/l	6 g/l

Prämierungen

88 P. Wine Enthusiast

Art.Nr. PL3-21

Gebinde 0,75 l