



Chardonnay »Herrenstück« QbA

Holger Koch

Nach diesem genetischen Material hat Holger Koch lange gesucht. Er wollte weg von den Hohertragsreben, die nur große Trauben produzieren. Er wollte kleinbeerige, locker stehende Klone, die niedrige Erträge bringen, aber konzentriertere Aromen. Er hat sie im Elsaß gefunden. Noch sind die Reben jung, sie beweisen aber bereits Frische, Mineralität und Konzentration.

Spontanvergärung und lange Reifung auf der Hefe im 500l-Holzfaß sind für Holger Koch Voraussetzung für Herkunftscharakter. In diesem Lagen-Weißburgunder geht es ihm vor allem um Finesse. Die beweist dieser Wein in exemplarischem Rebsortencharakter und der gewohnten Präzision im Mundgefühl. Butterkeks- und Nußaromen im Duft, frisches Brot und ein Hauch laktischer Noten, im Mund frische, weiche Säure, pikant gewürzt, kein fetter, simpel entsäuerter Kraftprotz ohne Profil, sondern ein straff trockener, anspruchsvoll dichter Chardonnay, der in seiner präzisen Kargheit, seiner Konzentration auf das Wesentliche, aus dem badischen Einerlei positiv herausragt. Klare Kontur, regionaler Herkunftscharakter und ein realistisch umgesetzter Anspruch in brillant realisierter Typizität. Nicht mehr, nicht weniger. Ein Chardonnay mit fühl- und schmeckbarer Ambition.

Alkohol: 12,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2025+

Restzucker: 1,1 g/l

Bewirtschaftung: Naturnah

Ausbau: Holzfaß > 300 l

Boden: Löß

Dekantieren: Ja

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: 1

Schwefel: 1

Schönung: Leichte Filtration

pH-Wert: 3,29

0,75l

DBW23215



www.weinhalle.de