



## Chardonnay »Lange Wingert« GG

Thomas Seeger

Thomas Seeger weiß wie kaum ein anderer Winzer in Deutschland den Ausbau in Holzfässern als Stilmittel und Geschmackselement einzusetzen. Vor allem sein großer Chardonnay »Lange Wingert« verleugnet den Ausbau im funkelnagelneuen Holzfaß feinsten Provenienz nicht. Stilistisch steht er also nicht für typisch badischen, sondern für großen international inspirierten Chardonnay, wie ihn so oder ähnlich in Deutschland kaum mehr jemand produziert. Man könnte ihn für »altmodisch« halten, für eine Kopie großen kalifornischen Chardonnays. Doch gerade in Sachen Chardonnay hat sich viel getan in den letzten Jahren. Statt nur auf neues Holz zu setzen, spielt Thomas Seeger zum einen souverän mit internationaler Stilistik, zum anderen setzt er seinen Chardonnay so perfekt und stilistisch souverän um, daß man staunend genießt: Expressiv atmen intensive Ananas- und exotische Obstnoten aus dem Glas, balsamisch in Dichte und Intensität eingebunden, gelb und reif duftend und unverhohlen mundwässernd animativ, breit und opulent, ohne überholt zu wirken. Man ahnt das Holz mehr, als daß man es wirklich schmeckt. Perfekt hat er es integriert in eine lustvolle Weinstruktur, deren Komplexität sich in frischer Ader den Weg bahnt. So süffig und attraktiv kann das nur Chardonnay, der hier Vergangenheit und Gegenwart in Sachen Chardonnay im selben Schluck zu vereinen vermag.

Thomas Seegers Chardonnay »Lange Wingert«, stammt von kalkigem Boden und beweist raffinierte Präzision der Aromen. Spontan auf der wilden Umgebungshefe vergoren, schafft Thomas Seeger die perfekte Melange von Rebsorte und Machart: Opulenz und Reife in strahlender Frische, Körper und Substanz vereint in Saft und Rasse. Kein Weißwein für jeden Tag, aber stilistisch präzise umgesetzter Chardonnay, den man an kalten Tagen und Nächten im Winter solo inszeniert als Seelentröster genießt und im Sommer als eindrucklichen Begleiter zu intensiv aromatischer Kost zelebriert.

So lecker, animativ und stilistisch souverän realisiert bekommt man deutschen Chardonnay nicht oft ins Glas. Thomas Seeger weiß, wie es geht. Das pure Chardonnay-Vergnügen!

Alkohol: 13,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2024+

Restzucker: < 3 g/l

Ausbau: Barrique (neu)

Boden: Kalkmergel

Besonderes: Nicht zertifiziert

Dekantieren: Ja

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

Schwefel: 1

Biogene Amine: Nein

pH-Wert: 3,4

0,75l

DBW21324



[www.weinhalle.de](http://www.weinhalle.de)