

Ruppertsberg Achtmorgen Chardonnay



BODEN

Buntsandstein, Kalkmergel

ERTRAG

25 hl/ha

AUSBAU

*Mit natürlichen Hefen
vergoren, 50 % neues und
50 % gebrauchtes Barrique*

ALKOHOL

13,5 % vol

SÄURE

6,5 g/l

RESTZUCKER

0,3 g/l

Im Glas zeigt sich viel Frische, begleitet von einer feinen Reduktion und einer markanten Salzigkeit. Die Lage, eine Gewanne im Ruppertsberger Reiterpfad, verbindet kühle klimatische Einflüsse mit einer Sandsteinauflage auf Mergel im Untergrund. Diese Kombination schafft ideale Voraussetzungen für einen präzisen, spannungsgeladenen Chardonnay. Der Ausbau in neuen und gebrauchten Barriques unterstützt die Struktur zusätzlich und verleiht dem Wein Tiefe, Textur und Eleganz.

