



Chardonnay 2022

Kaufmann



Artikel Nr.	45060
Land	Deutschland
Herkunft	Demeter zertifizierte Weinberge aus der Große-Gewächs-Lage Hattenheimer Hassel, Rheingau
Rebsorte	Chardonnay (100%)
Qualitätsbezeich.	Q.b.A.
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	9 - 12 °C
Ausbau	Trauben aus kontrolliert biodynamischem Anbau, Barrique und Edelstahl
Füllmenge	0,750l
Beschreibung	Ein feiner Chardonnay, der durch seine Eleganz besticht. Im Gegensatz zu den opulenten und fetten Chardonnays, kommt dieser hier ganz klar und feingliedrig um die Ecke. Leichte Holznuancen gepaart mit einer feinen Würze und leichten Fruchtnuancen.
Über den Winzer	Als gebürtiger Schweizer hat Urban Kaufmann bis 2013 eine der besten Appenzeller Käsereien geleitet. Jetzt setzt er zusammen mit seiner Frau Eva Raps seine Vorstellungen vom Rheingauer Wein im ehemaligen Weingut Hans Lang um. Das Weingut Kaufmann gilt als eine der besten Adressen für Rheingauer Riesling. Die verlässliche Basis für alles, was im Keller des Weingutes erzeugt wird, ist das außergewöhnliche Portfolio an Rheingauer Spitzenlagen. Weinberge, wie der berühmte Hattenheimer Wechselbrunnen und der Hattenheimer Hassel sind das Herzstück der Arbeit. Das Weingut widmet sich neben dem Riesling, auch dem Chardonnay und der Pinot-Familie rund um den Weißen und Grauen Burgunder. Ganz besondere Aufmerksamkeit aber genießt der Pinot Noir, der in der Großen Lage Hattenheimer Hassel steht. Die 20 Hektar Weinberge werden nach biodynamischen Prinzipien bewirtschaftet. Seit dem Jahr 2017 ist es eines der wenigen Rheingauer Weingüter, das nach den bio-dynamischen Richtlinien des Demeter Verbands zertifiziert ist.