

# 2019 Chardonnay - Fass 226

## VON WINNING - PFALZ, DEUTSCHLAND



Ein paar Jahrgänge mussten wir warten, bis die Qualität des Leseguts unserem geliebten Fass 226 ebenbürtig war. Die Trauben für diesen sehr würzigen Chardonnay stammen aus Lagen am Fußhang in Ruppertsberg und Deidesheim. Der sandige Lössböden hat einen hohen Kalkanteil, den der Chardonnay so liebt. Der Riesling wird hier tendenziell zu breit, aber die Burgundersorten fühlen sich in diesem wärmeren Klima umgekehrt richtig wohl. Das 500 Liter "Fass 226" stammt aus der Küferei Chassin in Rully/Burgund. Dieser kleine Betrieb hat einen Ruf wie Donnerhall für feinstes Eichenholz. Ein Jahr reifte der Chardonnay unter gelegentlichem Aufrühren der Hefe in diesem Halbfuder. Auf den Säureabbau verzichtete das Team um Stephan Attman, um die knackige Frische zu erhalten. Die toastigen, würzigen Aromen, die großartige Frucht von Apfel und Zitrus und die lebendige Säure schaffen einen ganz eigenen Stil, der irgendwo zwischen Los Carneros/Sonoma und Chassagne-Montrachet in Burgund einzuordnen ist. Dabei liegt er preislich weit darunter. Stephan gelingt es immer wieder den Drahtseilakt zwischen Terroir, Holzfassausbau und Fruchtnoten präzise einzufangen.

<b>Rebsorte</b> Chardonnay	<b>Region</b> Pfalz	<b>Restzucker</b> 2,3 g/l	<b>Empfohlene Trinktemperatur</b> 10-14°	<b>Internationale Bewertungen</b>
<b>Klima</b> gemäßigt, warm	<b>Appellation</b> VDP.Gutswein	<b>Säure</b> 6,5 g/l	<b>Dekantieren / Karaffieren</b> Ja	<b>Lagerfähigkeit</b> 10 bis 15
<b>Boden</b> Kalk, Kalkmergel, Löss, Sand	<b>Anbau</b> naturnah und nachhaltig	<b>Alkoholgehalt</b> 13,5%	<b>Empfohlenes Glas</b> Burgunderglas	<b>Abgefüllt durch</b> Weingut von Winning, D-67146 Deidesheim
<b>Höhe über N.N.</b> 110 - 150 Meter	<b>Ausbau</b> 10 Monate im gebrauchten 500l Tonneau	<b>Zusatzstoffe</b> Enthält Sulfite	<b>Verschluss</b> Naturkork	<b>Importiert durch</b> Wein am Limit, 20251 Hamburg



Das Weingut von Winning in Deidesheim gehört zu den großen Senkrechstartern der letzten Jahre. Der spektakuläre Weinstil, den Stephan Attmann und sein ehrgeiziges, junges Team pflegen, polarisiert auf erfrischende Art und Weise. Es ist der durchdachte und penible Ausbau größtenteils in 500 Liter Fässern, bei dem Attmann ganz bewusst bekannte Grenzen überschreitet. Damit hat er dieses einst klassische Weingut in ein neues Zeitalter geführt. Die Grundlage dafür sind einige der besten Lagen der Mittelhaardt und das präzise ‚Know how‘, deren Potential für sich zu nutzen. Es sind die Spitzenweine des Weingutes mit einem individuellen Charakter, den jedes Fass während seines Ausbaus erreicht.

Auf [www.weinamlimit.de](http://www.weinamlimit.de) weiterlesen.