



2024 Lohpfad Chardonnay

Adams Wein
75cl (6er-Karton)

Degustationsnotiz

Die zwei Chardonnay-Lagen Lohpfad und Auf dem Haun unterscheiden sich aufgrund des Terroirs und des Klimas total. In der Nacht zum Beispiel ist die Temperatur im Lohpfad rund 6°C höher, weil die Lage ost-exponiert und das Terroir von Tonmergel geprägt ist.

Ein Hauch von Reduktion schwebt hier mit. Es ist natürlich durch das lange Hefelager entstanden. Die Trauben werden über mehrere Stunden mit unterschiedlichen Druckstufen gepresst und in Barriques abgefüllt. Dadurch haben auch nicht alle Fässer die gleiche Reduktion. Die Frucht zeigt sich noch sehr zart im Hintergrund wird mineralisch und würzig mit viel Terroirausdruck begleitet. Am Gaumen kommt dann wesentlich mehr Frucht - zitrische und gelbfruchtige - zum Vorschein, die vom herrlichen Schmelz und der saftigen Säure getragen wird. Noble Würze und eine kraftvolle Mineralität vom Auftakt bis ins lange Finale. (pb)

Genussempfehlung

Trocken

-  **Typ:** Weisswein
-  **Land:** Deutschland
-  **Region:** Rheinhessen
-  **Genussreife:** ab 2028
-  **Alkoholgehalt:** 12.5% Vol.
-  **Trinktemperatur:** 8°C - 10°C
-  **Traubensorten:** Chardonnay
-  **Allergene:** Enthält Sulfite
-  **Robert Parker:** 93
-  **Vino Vario:** 19