



2024

# RECHTENBACHER PFARRWINGERT CHARDONNAY MAGNUM

Zwischen der Rechtenbacher Kirche und dem Waldrand wachsen die Reben auf Buntsandstein-Verwitterungsböden und einer Felsunterlage aus reinem Kalkgestein. Hier werden unsere Burgunder zu wahren Exoten – reife und saftig gelbe Früchte harmonieren mit hervorragend integrierter Säure auf einzigartige Weise.

Handlese. Schonende Verarbeitung. Ausbau im Barrique und Tonneau. Burgundische Anklänge – mineralische Expressivität und Reduktion. Nobles Holz und flintige Noten. Tiefe, Schmelz und viel Finesse.

Vinum Weinguide: 91/100 Punkte  
Falstaff Weinguide: 93/100 Punkte  
Eichelmann Weinguide: 90+/100 Punkte  
Gault&Millau Weinguide: 3/5 Trauben  
Meiningers Sommelier: 91/100 Punkte  
Meiningers Pinot Preis: 92/100 Punkte  
Vinous: 92-94/100 Punkte

REBSORTEN	Chardonnay
GESCHMACK	trocken
KLASSIFIKATION	VDP.Erste Lage
LAGE	Pfarrwingert/DE   Ausrichtung: Süd-Osten   Höhe: 230–260m ü. N. N.   Neigung: 25%
BODEN	Kalkgestein mit Buntsandsteinauflage
LESE & AUSBAU	Handlese nur bester Trauben, schonende Verarbeitung und Ausbau im Barrique sowie Tonneau. Ohne jegliche Schönung
SENSORIK	Dezente Aroma von noblem Holz, das als flintige Note wahrnehmbar ist, und dem Wein Tiefe verleiht. Edle burgundische Anklänge - mineralische Expressivität und Reduktion. Am Gaumen kreidige Anklänge, Schmelz und Finesse
ALKOHOLGEHALT	12 % vol
SÄURE	7 g/l
RESTZUCKER	g/l
ALLERGENE	Sulfite

