

Seehof

Chardonnay RR Morstein 2024



RHEINHESSEN

HOLZ

BURGUND KLON

Art. Nr.	2532
Rebsorten	100% Chardonnay
Alkohol	13,00 % Vol.
Anbaugebiet	Westhofener Morstein
Allergene	Enthält Sulfite

Herstellung

Vergärung und Ausbau in 300 Liter Barriques: 1. bis 3. Belegung. Danach ca. 8 Monate Lagerung auf der Vollhefe.

Lage

Der Westhofener Morstein ist eine reine Südlage, mit schweren kalkhaltigen Tonböden und unterirdisch verlaufenden Wasseradern. Diese sichern den Reben in unserem trockenen und heißen Mikroklima eine gleichmäßige Wasser- und Nährstoffversorgung. Die besten Parzellen im mittleren, sehr steinigen Teil, ergeben Weine von großer Mineralität und langer Lagerfähigkeit.

Verkostungsnotiz

Burgundischer Chardonnay mit Power und Eleganz: Leicht reduktive Nase nach Salzzitrone und Toast vom Hefelager, gepaart mit Honigmelone und gelbem Apfel. Am Gaumen zeigen sich dezente Holznoten und eine phenolische Struktur. Langer, mineralischer Nachhall.

Das Weingut

Mitten im verwinkelten Ortskern von Westhofen, entlang des Seebachs, der wasserstärksten Quelle Rhein Hessens, liegt der mehr als 1200 Jahre alte Seehof. In der fünften Generation betreibt die Familie Fauth das heute 18 ha große Weingut unter Leitung von Florian Fauth und seiner Familie. Um die hohen Qualitätsanforderungen, die Florian und Ernst Fauth an ihre Weine stellen, zu erfüllen, setzen sie auf eine späte, selektive Lese vollreifer Trauben. Das Ziel sind feinfruchtige Weine mit eigenständigem Charakter. Die Symbiose aus Rebsorte, Bodenart und Hanglage ist der Schlüssel zum Erfolg und im Keller wird anschließend mit größter Sorgfalt das erhalten, was die Weinberge erbracht haben. Die Feinhefelagerung, als wichtiges geschmacksgebendes Element, wird bis direkt vor die Füllung hinausgezögert, um die Weine positiv in Richtung Cremigkeit und Nachhaltigkeit zu beeinflussen.

