

## Godramstein Chardonnay

Weingut Münzberg, Pfalz

Kategorie:	Weißwein
Rebsorte:	Chardonnay
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	fein, erdig, mineralisch
Alkohol:	13,5 vol. %
Serviertemperatur:	10-12 °C
Servierempfehlung:	Vorspeisen mit Räucherfisch, Pasta mit einer cremig-sahnigen Sauce, Fisch
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	10 03 08

### Charakteristik

Dieser Chardonnay von Münzberg entfaltet ein schönes Bouquet mit geschmeidigen aber exotischen Zitrus- Rhababer- und Apfelaromen. Am Gaumen überzeugt der Wein mit ausgeprägten vegetabilen Aromen. Des Weiteren besitzt er erdig-mineralische Noten, angenehm saure Fruchtigkeit, sowie Holzwürz- Kakao- und Tabaknuancen.

### Klima/Terroir

Godramstein ist eine kleine Ortschaft in der Pfalz, wo sich auch die Weinberge des Chardonnays wiederfinden. Durch die Landschaft zieht sich ein kalkhaltiger Keuperboden mit hohem Tonanteil. Das spezielle Klima und der Boden verleihen dem Wein seine erdige Mineralität.

### Ausbau

Nach einer schonenden selektiven Handlese werden die Trauben schonend verarbeitet und gegärt. Danach lagert und reift der Wein für 12 Monate in Barriquefässern aus Erst- und Zweitbelegung. Zum Schluss erfährt der Wein eine einjährige Flaschenreife.

### Das Weingut

Bereits Ende des 19. Jahrhunderts erwarb Jakob Kessler einen Weinberg am namensgebenden Münzberg, der wegen zahlreicher Münzfunde zu Römerzeiten bekannt ist. Sein Enkel Lothar Kessler verlagerte im Jahre 1974 das Familiengut mit Wohnhaus und Betriebsgebäuden dorthin inmitten der Weinberge. Heute führt Gunther Kessler die Familientradition weiter. Das Weingut umfasst ca. 17 ha Rebfläche und ist hauptsächlich mit den Sorten Weißburgunder, Riesling, Spätburgunder, Dornfelder, Silvaner und Chardonnay bestockt.

