

**Groh La La Chardonnay Sekt brut b.A.***Weingut Groh, Rheinhessen*

Kategorie:	Schaumwein
Rebsorten:	Chardonnay
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	fruchtbetont, feinperlig, lebendig
Alkohol:	12,5 vol. %
Serviertemperatur:	6-8°C
Servierempfehlung:	als Aperitif oder zu nicht zu säurereichen Fruchtdesserts, Kaltschalen, Sorbets und warmen Obstkuchen
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	10 49 50

**Charakteristik**

Brillante hellgelbe Farbe. Das Bouquet ist geprägt von Zitrusfrüchten, Steinobst und gelben Früchten. Seine feine Perlage wird von einer frischen Säure und einer cremigen Textur begleitet. Am Gaumen saftig und fruchtbetont mit einem eleganten Finale.

**Klima/Terroir**

Die Weinbaugemeinde Bechthelm liegt im südlichen Teil der Region, im sogenannten Wonnegau. Kalkstein und Kalkmergel prägen die Böden und bieten ideale Voraussetzungen für den Anbau von Burgundersorten.

**Ausbau**

Nach der selektiven Lese werden die Trauben schonend verarbeitet und vergoren. Nach der klassischen Flaschengärung erfolgt ein mindestens 9-monatiges Hefelager, bevor der Sekt durch das degorgieren von der Hefe getrennt wird.

**Das Weingut**

Noch bis in die 1980er Jahre war die Deichelgasse in Bechthelm unter einem ganz anderen Namen bekannt: „es Grohe Gässje“ (das Groh Gässchen). Dabei assoziierten die Dorfbewohner das Familienweingut allerdings vor allem mit einem: „Kohle“. Denn zu seinen ersten Weingärten kam Urgroßvater Heinrich Groh (geb. 1868) erst durch nicht zahlungskräftige Kunden, die bei ihm ihre Schulden in Form von Land beglichen. Mit der Zeit wuchs und gedieh das Weingut, dessen Weinberge heute von Axel Groh bewirtschaftet werden. Gradlinige, charaktervolle Weine in der Basis und echte Könnerschaft spürbar in den hochwertigen Weinen. Selten haben wir so fein geschliffene Burgunder und Chardonnays aus dem Holzfass probiert.

