

Rosengarten Chardonnay QbA trocken*Weingut Groh, Rheinhessen*

Kategorie:	Weißwein
Rebsorte:	Chardonnay
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	cremig, vollmundig, feine Holznoten
Alkohol:	13,5 % vol.
Serviertemperatur:	8-10 °C
Servierempfehlung:	zu hellem, geschmortem oder gebratenem Fleisch und Gegrilltem, Pasta mit kräftigen Saucen und Risotto
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	104837

Charakteristika

Das Bouquet des Rosengarten Chardonnay begeistert mit seiner beeindruckenden Fülle von Aromen. Fruchtige Noten reifer gelber Früchte und Zitrus werden von feinen Nuss- und Röstaromen untermalt. Am Gaumen präsentiert er sich cremig und vollmundig mit zartem Schmelz und einem langanhaltenden Nachhall.

Klima/Terroir

Die Weinbaugemeinde Bechtheim 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 einer streng selektiven Lese erfolgt eine Ganztraubenpressung. Der Wein wird in Barriquefässern (Erst- und Zweitbelegung) ausgebaut und reift anschließend 7 Monate auf der Feinhefe.

Das Weingut

Noch bis in die 1980er Jahre war die Deichelgasse in Bechtheim 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.

