

Laumersheimer Chardonnay QbA trocken

Weingut Zelt, Pfalz

Kategorie:	Weißwein
Rebsorte:	Chardonnay
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	vielschichtig, feinfruchtig, viel Schmelz
Alkohol:	13,5 vol. %
Serviertemperatur:	8-10 °C
Servierempfehlung:	zu mittelkräftigen Fischgerichten, Wildgeflügel und Schweinefleisch, zu Pasta mit würzigen Saucen
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	13 95 15

Charakteristika

Das Bouquet ist von Aromen gelber Früchte, Apfel und Honigmelone geprägt, die von nussigen Noten begleitet werden. Am Gaumen präsentiert er sich vielschichtig und saftig mit feinem Schmelz und einem langen, fruchtigen Nachhall.

Klima/Terroir

Laumersheim liegt am südöstlichen Fuß des knapp 200 m hohen „Orlenberg“. Dieser mit Reben überzogene Berg ist eine vor Jahrmillionen aus der Absenkung des Rheingrabens entstandene Kalksteinblase. Diesem inselähnlichen Zustand verdanken die Laumersheimer Weinberge ihren außergewöhnlichen klimatischen und geologischen Charakter.

Ausbau

Nach der selektiven Lese werden die Trauben schonend gepresst und temperaturgesteuert vergoren. Anschließend reift der Wein für 5 Monate in Edelstahltanks (80%) und in Holzfässern (20%).

Das Weingut

Als Mario Zelt sich Mitte der 90er Jahre den klassischen Gemischtbetrieb der Familie mit Landwirtschaft, Obstbau und Weinbau fortzuführen war für ihn klar, dass er sich in Zukunft ausschließlich auf den Weinanbau konzentrieren und spezialisieren möchte. Das Qualitätsniveau sollte gesteigert und das Weingut in eine neue Richtung gelenkt werden. Um dies zu erreichen wurden zuerst alte Weinberge gerodet und durch andere Rebsorten, hauptsächlich klassische einheimische aber auch durch internationale, ersetzt. Weinberge in einigen der besten Lagen in Laumersheim und Großkalbach bilden dafür den Grundstock. Ziel ist es, das Potential dieser Lagen auszuschöpfen und dabei Ihren Charakter in den Weinen deutlich widerzuspiegeln.

