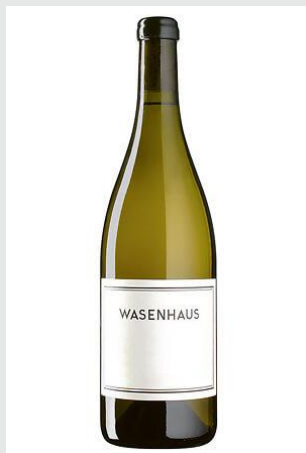


Ein überaus puristischer Chardonnay.

Weisswein · Deutschland · Baden · Breisgau



Weingut Wasenhaus, Filzen

2018

Filzen

trocken

CHF 65.00

- Deutschland
- Chardonnay
- 2024 bis 2040
- 75cl (CT-6)
- DEU.251570.2018
- Enthält Sulfite
- ab Lager

Bewertung

Gerstl



Robert Parker



18+ | 20

92 | 100

Infos zum Wein

Vinifikation

Ganztraubenpressung, Vergärung im Holzfass mit anschliessendem Vollhefelager von 12 Monaten im Fass, danach ca. ein weiteres halbes Jahr auf der Feinhefe im Edelstahl.

Degustationsnotiz

Ein Chardonnay von einer steilen Einzellage, die rein von Hand bearbeitet wird, auf Kalkboden in Kirchhofen. Pirmin Bilger: Sehr zarter und edler Duft. Im ersten Moment ein Hauch von nichts. Zitrusduft, gelbe Pflaume, etwas Stachelbeeren und feine würzige Komponenten, die sich mit mineralischen Noten vermischen. Auch am Gaumen sehr schlank und äusserst mineralisch. Ein überaus puristischer Chardonnay.

Infos zum Produzenten

Weingut Wasenhaus, das sind Christoph Wolber und Alexander Götze. Sie haben sich auf der Suche nach den Mysterien der grossen Burgunderweine in Frankreich kennengelernt. Christoph wollte anfangs mit dem Motorrad weiter nach Spanien, doch blieb er im Burgund hängen und wohnte zusammen mit Alexander Götze. Der Gedanke, eigenen Wein im badischen Burgunderland zu verwirklichen, reifte während der Jahre des gemeinsamen Lernens und Arbeitens für einige der renommiertesten Domaines der Côte d'Or. Alex ist zudem noch Betriebsleiter bei Hubert de Montille, Christoph war unter anderem bei Domaine Leflaive im Keller. 2016 haben sie ihre ersten Weine in einer kleinen Kellerei in Staufen gekeltert. Ihre Rebflächen liegen verstreut in Staufen, am Oelberg in Ehrenstetten und am Kirchberg in Ehrenkirchen. Ein weiterer Teil ihrer Trauben stammt von befreundeten Winzern am Kaiserstuhl und

GERSTL

WEINSELEKTIONEN

dem Markgräflerland. Uns hat ihre Arbeit begeistert, darum finden Sie diese Weine neu in unserem Sortiment. Biologischer Weinbau und eine natürliche Weinbereitung ohne grosse technische oder önologische Hilfsmittel liegen Christoph und Alexander sehr am Herzen. Sie vinifizieren aus gesunden Trauben in Handwerksarbeit stabile und haltbare Weine, die auch bei der Abfüllung ohne oder mit sehr wenig Schwefel auskommen.