

# 2024 Grüner Silvaner TROCKEN | RHEINHESSEN VDP.GUTSWEIN

750<sub>ml</sub>  
alc. 12,0%<sub>vol</sub>

## HERKUNFT

Alte Silvanerreben aus dem Appenheimer Eselpfad und dem Appenheimer Daubhaus. Die Böden sind geprägt von weißem Kalkstein, Tonmergel und Kalklehm – sie verleihen dem Wein Klarheit, Frische und eine feine Würze.

## WEINBERG

Zertifizierte ökologische Bewirtschaftung | DE-ÖKO-039  
Im Weinberg achten wir auf eine ausgewogene Balance zwischen Rebe und Boden. Wir arbeiten im Dialog mit der Natur: eigener Kompost, schonende Bodenpflege und viel Handarbeit, wie gezielte Triebreduktion und selektives Entblättern kurz vor der Lese.

## VINIFIKATION

Selektive Traubenlese im September 2024. Schonende Pressung, natürliche Vergärung und Ausbau überwiegend im Edelstahltank, ergänzt durch rund ein Drittel im Holzfass. Abfüllung im März 2025.

## ANALYSEWERTE

Restzucker: 3,7 g/l  
Säure: 6,1 g/l  
Alkohol: 12,0 % vol.

## CHARAKTERISTIK

Im Glas zeigt sich der Silvaner in hellem Gelb mit grünen Reflexen. In der Nase fein und zurückhaltend, mit Noten von reifer Quitte, gelben Blüten, Fenchelsaat und einem Hauch Bockshornklee. Am Gaumen trocken, saftig und ausgewogen, mit moderater Säure und feiner Bitternote. Ein mittelkräftiger, ruhiger Silvaner mit zarter Salzigkeit, leicht rauchigen Anklängen und guter Länge – vielseitig und präzise als Speisenbegleiter.



2024

Sauvignon Blanc TROCKEN | RHEINHESSEN

VDP.GUTSWEIN

750<sub>ml</sub>

alc. 12,0%<sub>vol</sub>

| HERKUNFT                                                                                                                                                                                                     | WEINBERG                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | VINIFIKATION                                                                                                                                                                                                                                                                         | CHARAKTERISTIK                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Zwei Sauvignon-Blanc-Parzellen aus dem Appenheimer Eselspfad und Appenheimer Daubhaus. Die Böden aus weißem Kalkstein, Tonmergel und Kalklehm prägen den Wein mit Frische, Struktur und mineralischer Tiefe. | Zertifizierte ökologische Bewirtschaftung   DE-ÖKO-039<br>Im Weinberg achten wir auf eine ausgewogene Balance zwischen Rebe und Boden. Wir arbeiten im Dialog mit der Natur: eigener Kompost, schonende Bodenpflege und viel Handarbeit, wie gezielte Triebreduktion und selektives Entblättern kurz vor der Lese. | Selektive Traubenlese im September 2024. Schonende Pressung, spontane Vergärung und Ausbau überwiegend im Edelstahltank, ergänzt durch rund ein Drittel im Holzfass. Abfüllung im Mai 2025.<br><br>ANALYSEWERTE<br><br>Restzucker: 4,7 g/l<br>Säure: 7,2 g/l<br>Alkohol: 12,0 % vol. | Im Glas zeigt sich der Sauvignon Blanc in intensivem Hellgelb. Die Nase ist klar und ausdrucksstark, geprägt von Stachelbeere und grünem Apfel, ergänzt durch exotische Nuancen von Guave und vollreifer Honigmelone. Dazu kommen Anklänge von frisch gemähten Wiesenkräutern, Anis und feiner Würze. Am Gaumen betont trocken, mit knackiger Säure und animierendem Gerbstoffbiss. Im langen Finale verbinden sich Saftigkeit, Mineralität, Dichte und Würze, dezent umrahmt von einer feinen Feuersteinnote. |



2024

# Weißer Burgunder TROCKEN | RHEINHESSEN VDP.GUTSWEIN

750<sub>ml</sub>  
alc. 12,5%<sub>vol</sub>

## HERKUNFT

6 bis 30 Jahre alte Reben aus verschiedenen Weinbergen rund um Appenheim, mit Schwerpunkt auf dem Appenheimer Eselspfad und dem Appenheimer Daubhaus. Die Böden sind geprägt von weißem Kalkstein, Tonmergel und kalkhaltigem Lehm – Grundlage für Präzision, Frische und Struktur.

## WEINBERG

Zertifizierte ökologische Bewirtschaftung | DE-ÖKO-039  
Im Weinberg achten wir auf eine ausgewogene Balance zwischen Rebe und Boden. Wir arbeiten im Dialog mit der Natur: eigener Kompost, schonende Bodenpflege und viel Handarbeit, wie gezielte Triebreduktion und selektives Entblättern kurz vor der Lese.

## VINIFIKATION

Selektive Traubenlese im September 2024. Schonende Pressung, spontane Vergärung und Ausbau überwiegend im Edelstahltank, ergänzt durch rund ein Drittel im Holzfass. Reife bis zur Abfüllung im Oktober 2025.

## ANALYSEWERTE

Restzucker: 6,2g/l  
Säure: 5,2g/l  
Alc: 12,5% vol.

## CHARAKTERISTIK

Klar und fruchtbetont in der Nase mit Aromen von reifer Birne, Mirabelle, weißer Mandel und Zitronenmelisse. Am Gaumen trocken, mit feinem Schmelz, frischer Säure und gutem Zug. Ein Hauch Gerbstoff gibt Struktur, der Abgang ist zitrusfrisch und animierend.



2024

Riesling TROCKEN | RHEINHESSEN

VDP.GUTSWEIN

750<sub>ml</sub>

alc. 11,5%<sub>vol</sub>

| HERKUNFT                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | WEINBERG                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | VINIFIKATION                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | CHARAKTERISTIK                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Junge und alte Rieslingreben aus verschiedenen Weinbergen des Welzbachtals rund um Appenheim und Nieder-Hilbersheim. Die Lagen liegen an den Hängen des Westerbergs, geprägt von weißem Kalkstein, Tonmergel und eisenhaltigen Böden – entstanden aus einem prähistorischen Korallenriff vor über 40 Millionen Jahren. | Zertifizierte ökologische Bewirtschaftung   DE-ÖKO-039<br>Im Weinberg achten wir auf eine ausgewogene Balance zwischen Rebe und Boden. Wir arbeiten im Dialog mit der Natur: eigener Kompost, schonende Bodenpflege und viel Handarbeit, wie gezielte Triebreduktion und selektives Entblättern kurz vor der Lese. | Selektive Traubenlese im September und Oktober 2024. Schonende Pressung, natürliche Vergärung und Reife überwiegend im Edelstahltank, ergänzt durch etwa ein Viertel im traditionellen Holzfass. Abfüllung im März 2025.<br><br>ANALYSEWERTE<br><br>Restzucker: 4,3 g/l<br>Säure: 6,9 g/l<br>Alc: 11,5 % vol. | Brillant hellgelb im Glas mit einem vielschichtigen Duft nach Aprikose, Birne, Quitte und Orangenzeste, ergänzt von Zitronenmelisse, Feuerstein und feiner rauchiger Würze. Trocken ausgebaut, mit straffer, zupackender Säure und schlankem, präzisiertem Körper. Feiner Gerbstoff gibt Grip im Finish, der Nachhall ist fruchtbetont und salzig-frisch. Ein Riesling mit großer Trinkfreude und klarer Herkunft aus dem Welzbachtal. |



# 2024 NIEDER-HILBERSHEIM 1G Riesling VDP.AUS ERSTEN LAGEN®

750<sub>ml</sub>  
alc. 12,5%<sub>vol</sub>

## HERKUNFT

Die Trauben stammen aus jungen Reben im Nieder-Hilbersheimer Steinacker, einer kühlen, hoch gelegenen Lage mit langsamer Reifeentwicklung. Die Parzellen liegen im mittleren Hangbereich und sind geprägt von Böden aus Eisenerz mit Kalksteinsprengeln. Ein außergewöhnliches Terroir, das dem Wein Spannung, Würze und eine klar kühle, mineralische Prägung verleiht.

## WEINBERG

Zertifizierte ökologische Bewirtschaftung | DE-ÖKO-039  
Im Weinberg achten wir auf eine ausgewogene Balance zwischen Rebe und Boden. Wir arbeiten im Dialog mit der Natur: eigener Kompost, schonende Bodenpflege und viel Handarbeit, wie gezielte Triebreduktion und selektives Entblättern kurz vor der Lese.

## VINIFIKATION

Selektive Handlese von Mitte September bis Mitte Oktober 2023.  
Kurze Maischestandzeit, sanfte Pressung. Spontane Vergärung mit natürlichen Hefen zu 50 % im Edelstahltank und zu 50 % im traditionellen Holzfass.  
Abfüllung: Juli 2024.

## ANALYSEWERTE

Restzucker: 4,5 g/l  
Säure: 7,6 g/l  
Alkohol: 12,5 % vol.

## CHARAKTERISTIK

In der Nase zunächst gelbfruchtig mit Anklängen von Anis und Wiesenkräutern. Mit Luft öffnen sich feine Aromen von Kamille, Muskatellersalbei und Thymian, ergänzt von reifer Williamsbirne, Schwarztee und Bergamotte. Am Gaumen trocken, schlank und präzise. Ein festes Rückgrat aus Säure und Mineralität trägt den Wein, begleitet von dezenten reduktiven Noten wie Streichholz und Iod. Ein feiner Bitterton, der an Grapefruitschale erinnert, sorgt für zusätzlichen Zug und Länge.



# 2024 APPENHEIM 1G Riesling VDP.AUS ERSTEN LAGEN®

750<sub>ml</sub>  
alc. 12,5%<sub>vol</sub>

## HERKUNFT

Die Trauben stammen aus jungen und mittelalten Reben unserer besten Appenheimer Lagen. Ein Teil wächst im Appenheimer Hundertgulden, ergänzt durch eine prägende Kernparzelle im Appenheimer Eselspfad. Alle Weinberge liegen im mittleren bis oberen Hangbereich – dort, wo Kalkstein und Exposition Präzision und Spannung formen.

## WEINBERG

Zertifizierte ökologische Bewirtschaftung | DE-ÖKO-039  
Im Weinberg achten wir auf eine ausgewogene Balance zwischen Rebe und Boden. Wir arbeiten im Dialog mit der Natur: eigener Kompost, schonende Bodenpflege und viel Handarbeit, wie gezielte Triebreduktion und selektives Entblättern kurz vor der Lese.

## VINIFIKATION

Selektive Handlese von Mitte September bis Mitte Oktober 2023.  
Kurze Maischestandzeit, sanfte Pressung. Spontane Vergärung mit natürlichen Hefen zu 50 % im Edelstahltank und zu 50 % im traditionellen Holzfass.  
Abfüllung: Juli 2025.

## ANALYSEWERTE

Restzucker: 3,8 g/l  
Säure: 6,8 g/l  
Alkohol: 12,5 % vol.

## CHARAKTERISTIK

Brillant hellgelb mit zartgrünen Reflexen im Glas. In der Nase präzise und vielschichtig: Zitruszesten, Holunderblüte und Ingwer, unterlegt von kreidigen Noten sowie feinen Kräutertönen von Lorbeer und Minze.  
Am Gaumen trocken, seidig und klar strukturiert. Die straffe Säure wird von mineralischer Tiefe und reifer Frucht getragen. Das Finish ist lang, salzig und ruhig ausklingend.



# 2024 HUNDERTGULDEN GG, Appenheim Riesling VDP.GROSSE LAGE®

750<sub>ml</sub>  
alc. 12,5%<sub>vol</sub>

## HERKUNFT

Die Trauben stammen aus zwei ausgewählten Parzellen im Herzen des Appenheimer Hundertguldens, süd- bis südwestlich ausgerichtet und geprägt von einem der kalkreichsten Terroirs Deutschlands. Reiner Muschelkalk mit einem Kalksteinanteil von bis zu 43 %, kaum Oberboden und viel aktiver Kalk bilden die Grundlage. Ein historischer Ort unserer Herkunft, der Kraft, Präzision und Tiefe vereint und den Weinen Struktur, Spannung und eine klare, salzige Mineralität verleiht.

## WEINBERG

Zertifizierte ökologische Bewirtschaftung | DE-ÖKO-039  
Im Weinberg achten wir auf eine ausgewogene Balance zwischen Rebe und Boden. Wir arbeiten im Dialog mit der Natur: eigener Kompost, schonende Bodenpflege und viel Handarbeit, wie gezielte Triebreduktion und selektives Entblättern kurz vor der Lese.

## VINIFIKATION

Selektive Handlese im Oktober 2024.  
Kurze Maischestandzeit, sanfte Pressung. Spontane Vergärung mit natürlichen Hefen im traditionellen Holzfass. Ausbau auf der Vollhefe mit Zeit und Ruhe.  
Abfüllung: Juni 2025.

## ANALYSEWERTE

Restzucker: 2,9 g/l  
Säure: 6,9 g/l  
Alkohol: 12,5 % vol.

## CHARAKTERISTIK

Im Glas strahlendes Gelb mit hoher Dichte. In der Nase zunächst zurückhaltend, geprägt von feiner Reduktion. Mit Luft öffnen sich Aromen von Aprikose, Ananas, Mandarinschale, Heublume, Minze, Anis und einem Hauch Blütenhonig. Am Gaumen seidig und kraftvoll zugleich. Die Säure ist präzise in Extrakt und Fruchtschmelz eingebunden. Salzig, strukturiert und lang – ein Riesling mit Energie, innerer Ruhe und großer Zukunft.



# 2024 STEINACKER GG, Nieder-Hilbersheim Riesling VDP.GROSSE LAGE®

750<sub>ml</sub>  
alc. 12,5%<sub>vol</sub>

## HERKUNFT

Die alten Reben wachsen im Nieder-Hilbersheimer Steinacker, unserer kühlssten Lage, direkt am Waldrand. Die ausgeprägte Nordost-Ausrichtung und das kühle Mikroklima sorgen für eine sehr langsame Reifung der Trauben. Die Böden bestehen aus steinigem Kalkstein, durchzogen von roten Eisenerzadern – eine Voraussetzung für präzise, spannungsgeladene Rieslinge mit Tiefe und Finesse.

## WEINBERG

Zertifizierte ökologische Bewirtschaftung | DE-ÖKO-039  
Im Weinberg achten wir auf eine ausgewogene Balance zwischen Rebe und Boden. Wir arbeiten im Dialog mit der Natur: eigener Kompost, schonende Bodenpflege und viel Handarbeit, wie gezielte Triebreduktion und selektives Entblättern kurz vor der Lese.

## VINIFIKATION

Selektive Traubenlese am 17. Oktober 2024. Kurze Maischezeit, schonende Pressung und natürliche Gärung mit traubeneigenen Hefen, anschließend im traditionellen großen Holzfass. Abfüllung Juni 2025

## ANALYSEWERTE

Restzucker: 4,0 g/l  
Säure: 7,4 g/l  
Alkohol: 12,5 % vol.

## CHARAKTERISTIK

Ein Riesling von karger Eleganz – aus der hochgelegenen, kühlen Lage Steinacker.

Hellgelb mit zart grünen Reflexen im Glas. In der Nase zunächst zurückhaltend, geprägt von Feuerstein, salzigen Noten und kühler Zitrusfrische. Mit Luft entwickeln sich Aromen von gelber Birne, Mirabelle, Pampelmuse sowie feine Kräutertöne von Giersch und Kamille. Am Gaumen straff, animierend und pikant, mit prägnanter Säure und schlankem Körper. Viel Zug, salzige Länge und ein druckvolles, kühles Finish. Ein kristallklarer, rassiger Riesling mit großem Reifepotenzial.



# 2024 Gau-Algesheimer GOLDBERG 1G Riesling VDP.ERSTE LAGE®

750<sub>ml</sub>  
alc. 12,5%<sub>vol</sub>

## HERKUNFT

Die Reben stehen in unserer wärmsten Lage, dem Gau-Algesheimer Goldberg, mit Südwest-Ausrichtung. Als Vorläuferlage des Appenheimer Hundertgulden ist der Boden hier vor allem von Kalkmergel geprägt, teils durchsetzt von kalkhaltigem Löss- und Tonlehm. Diese Böden verfügen über ein sehr gutes Wasserhaltevermögen und verleihen dem Wein Dichte, Struktur und die typische gelbe Frucht.

## WEINBERG

Zertifizierte ökologische Bewirtschaftung | DE-ÖKO-039  
Im Weinberg achten wir auf eine ausgewogene Balance zwischen Rebe und Boden. Wir arbeiten im Dialog mit der Natur: eigener Kompost, schonende Bodenpflege und viel Handarbeit, wie gezielte Triebreduktion und selektives Entblättern kurz vor der Lese.

## VINIFIKATION

Selektive Traubenlese am 29. September 2024. Kurze Maischestandzeit, schonende Pressung und natürliche Gärung mit traubeneigenen Hefen, ausschließlich im großen traditionellen Holzfass. Abfüllung Juni 2025

## ANALYSEWERTE

Restzucker: 2,2 g/l  
Säure: 6,8 g/l  
Alkohol: 12,5 % vol.

## CHARAKTERISTIK

Ein energiegeladener Riesling aus der kalkreichen Lage Goldberg in Gau-Algesheim.

Brillant hellgelb im Glas. In der Nase zunächst würzig und zurückhaltend, mit Luft öffnen sich Aromen von Quitte, Aprikose, Eisenkraut, Lindenblüte und Bienenwachs, begleitet von feinen Cassis- und exotischen Anklängen. Am Gaumen kraftvoll und dicht, mit cremiger Textur und belebender Säure. Salzig, strukturiert und ausgewogen – ein puristischer, zugleich zugänglicher Riesling mit Tiefe und Spannung.



# 2024 Chardonnay RÉSERVE VDP.GUTSWEIN

750<sub>ml</sub>  
alc. 13,0%<sub>vol</sub>

## HERKUNFT

Dieser Chardonnay vereint zwei prägende Herkünfte: 60 % stammen aus dem Gau-Algesheimer Goldberg, bepflanzt mit alter deutscher Chardonnay-Genetik auf kalkreichen Böden – präzise, strukturiert und fokussiert. 40 % kommen aus der Nieder-Hilbersheimer Schützenhütte, einer kleinen, eigenständigen Erhebung auf 210-235 m Höhe mit nordwestlicher Ausrichtung. Hier wächst eine burgundische Selektion Massale Genetik auf eisenhaltigem Kalkstein und Ton – sie verleiht dem Wein Tiefe und mineralische Spannung.

## WEINBERG

Zertifizierte ökologische Bewirtschaftung | DE-ÖKO-039  
Im Weinberg achten wir auf eine ausgewogene Balance zwischen Rebe und Boden. Wir arbeiten im Dialog mit der Natur: eigener Kompost, schonende Bodenpflege und viel Handarbeit, wie gezielte Triebreduktion und selektives Entblättern kurz vor der Lese.

## VINIFIKATION

Lese: 14.-20. September 2024, selektive Handlese bei voller physiologischer Reife  
Kombination aus Ganztraubenpressung und kurzer Maische-standzeit.  
Keine Sedimentation, natürliche Vergärung sowie Reifung für 12 Monate in französischen Holzfässern (30 % neues französisches Barriques, 70 % zweit und drittbelegte französisches Barriques). Nach dem Abzug weitere 6 Monate auf der Feinhefe.  
Abfüllung: April 2026

## CHARAKTERISTIK

Feine Reduktion trifft auf salzige Mineralität. Ein Chardonnay, der nicht über Lautstärke kommt, sondern über Struktur, Tiefe und Ruhe. Präzise, klar und komplex mit langem, fokussiertem Nachhall. Ein Wein mit Haltung – und großem Entwicklungspotenzial.

## ANALYSEWERTE

Restzucker: 1,4 g/l  
Säure: 6,6 g/l  
Alkohol: 13,0 % vol.



# 2024 SPÄTBURGUNDER TROCKEN | Welzbachtal VDP.GUTSWEIN

750<sub>ml</sub>  
alc. 13,0%<sub>vol</sub>

## HERKUNFT

Die Trauben stammen zu 70 % aus dem Appenheimer Eselspfad und zu 30 % aus der Gau-Algesheimer St. Laurenzikapelle. Zwei Lagen, die sich ideal ergänzen und dem Wein Spannung und Eleganz verleihen.

Die Böden sind geprägt von Kalkstein, Lehm und tonigen Anteilen – Grundlage für Struktur, Frische und eine feine mineralische Prägung.

## WEINBERG

Zertifizierte ökologische Bewirtschaftung | DE-ÖKO-039  
Im Weinberg achten wir auf eine ausgewogene Balance zwischen Rebe und Boden. Wir arbeiten im Dialog mit der Natur: eigener Kompost, schonende Bodenpflege und viel Handarbeit, wie gezielte Triebreduktion und selektives Entblättern kurz vor der Lese.

## VINIFIKATION

Selektive Handlese mit anschließender schonender Verarbeitung. Die Vergärung erfolgt als Ganzbeerengärung nach kurzer Kaltmazeration. Während der Gärung arbeiten wir sehr behutsam – mit sanftem Überschwällen und vorsichtigem Pigeage, um Struktur aufzubauen, ohne die Feinheit der Frucht zu verlieren. Nach der Gärung folgt eine sanfte Pressung. Ausbau: 18 Monate im französischen Barrique. 20 % neues Holz, der Rest in Fässern der zweiten bis fünften Belegung – getragen von Ruhe, Zeit und Präzision. Abfüllung: Mai 2026

## CHARAKTERISTIK

Ein Spätburgunder mit Tiefe, Würze und klarer Herkunft.

Klare rote Frucht, kühle Würze und feingliedrige Tanninstruktur.

Ein Spätburgunder mit innerer Ruhe, Eleganz und Tiefe – präzise, ausgewogen und charakterstark.

Ein Wein, der das Welzbachtal widerspiegelt: ruhig, fokussiert und voller Ausdruck.

## ANALYSEWERTE

Restzucker: 0,5 g/l  
Säure: 6,4 g/l  
Alkohol: 13,0 % vol



# 2024 CHARDONNAY TROCKEN | Welzbachtal VDP.GUTSWEIN

750<sub>ml</sub>  
alc. 13,0%<sub>vol</sub>

## HERKUNFT

Dieser Chardonnay steht für die klare Handschrift des Welzbachtals.

Er stammt aus 6 bis 28 Jahre alten Reben mit deutscher und französischer Genetik, gewachsen in unseren kalkreichsten Lagen Steinacker, Honigberg, Goldberg und Eselspfad. Der Jahrgang 2024 war außergewöhnlich – und diese Böden bilden dafür das perfekte Fundament.

## WEINBERG

Zertifizierte ökologische Bewirtschaftung | DE-ÖKO-039  
Im Weinberg achten wir auf eine ausgewogene Balance zwischen Rebe und Boden. Wir arbeiten im Dialog mit der Natur: eigener Kompost, schonende Bodenpflege und viel Handarbeit, wie gezielte Triebreduktion und selektives Entblättern kurz vor der Lese.

## VINIFIKATION

Lese: September 2024  
Kombination aus Ganztraubenpressung und kurzer Maischezeit.

Keine Sedimentation, natürliche Vergärung sowie Reifung für 12 Monate in französischen Holzfässern (30 % neues Holz, 70 % bis zur fünften Belegung). Nach dem Abzug weitere 6 Monate auf der Feinhefe.

Abfüllung: April 2026

## ANALYSEWERTE

Restzucker: 0,7 g/l  
Säure: 6,9 g/l  
Alkohol: 13,0 % vol

## CHARAKTERISTIK

Ein Chardonnay von Klarheit und Tiefe – getragen vom Kalk, von Struktur und innerer Ruhe.

Authentisch, fokussiert und leise komplex. Ein Wein, der sowohl Knewitz als auch das Welzbachtal widerspiegelt.

Im Glas zeigt sich der Chardonnay in einem klaren Hellgelb.

Die Nase ist präzise und ruhig, geprägt von reifer Birne, gelbem Apfel, Zitronenzeste und weißen Mandeln, begleitet von einer feinen, reduktiven Würze. Am Gaumen trocken, mit cremiger Textur, klarer Struktur und salziger Mineralität. Der Holzeinsatz bleibt im Hintergrund und verleiht Tiefe, ohne den Wein zu überlagern.

Ein Chardonnay mit Fokus, innerer Ruhe und Länge – geradlinig, spannungsvoll und klar vom Kalk geprägt.



# 2024 INGELHEIM 1G Spätburgunder VDP.AUS ERSTEN LAGEN®

750<sub>ml</sub>  
alc. 13,0%vol

## HERKUNFT

Die Trauben stammen aus alten Reben im Ingelheimer Schlossberg sowie aus dem Ingelheimer Salzborn. Ein Teil der Reben wurde 2018 als High-Density-Parzelle gepflanzt, mit Selection-Massale-Genetik aus Burgund. Tonmergel- und Kalksteinböden sowie ein kühles Mikroklima verleihen dem Wein feine Mineralität, Spannung und Struktur.

## WEINBERG

Zertifizierte ökologische Bewirtschaftung | DE-ÖKO-039  
Im Weinberg achten wir auf eine ausgewogene Balance zwischen Rebe und Boden. Wir arbeiten im Dialog mit der Natur: eigener Kompost, schonende Bodenpflege und viel Handarbeit, wie gezielte Triebreduktion und selektives Entblättern kurz vor der Lese.

## VINIFIKATION

Selektive Handlese mit anschließender schonender Verarbeitung. Die Vergärung erfolgt als Ganzbeerengärung nach kurzer Kaltmazeration. Während der Gärung arbeiten wir sehr behutsam – mit sanftem Überswallen und vorsichtigem Pigeage, um Struktur aufzubauen, ohne die Feinheit der Frucht zu verlieren. Nach der Gärung folgt eine sanfte Pressung – alles auf Präzision und Balance ausgelegt. Ausbau: 18 Monate im Barrique, davon 30 % neues französisches Holz, der Rest in zweit- und drittbelegten Fässern. Abfüllung: Mai 2026

## CHARAKTERISTIK

Ein Spätburgunder von kühler Eleganz – geprägt vom kalkreichen Terroir rund um Ingelheim.

Feine rote Frucht, kühle Würze und elegante Tannine. Klar, präzise und ruhig aufgebaut – mit Tiefe und sehr gutem Reifepotenzial

## ANALYSEWERTE

Restzucker: 0,5 g/l  
Säure: 6,7 g/l  
Alkohol: 13,0 % vol.

