Kühling-Gillot

Oppenheim Chardonnay Alte Reben trocken

, 750 ml

Germany,

9912021089

Alkoholgehalt:	0,0 %
Residual sugar:	1 g/l
Acidity content:	6 g/l



Food reccomendations

from Christina Hilker

Steinpilzcarpaccio mit Arganöl und Rosmarin

(Vegane Gerichte)

Wachtelkeule knusprig mit Gänseleberfüllung, Chardonnay Sauce und getrüffeltem Selleriepüree

(Geflügel)

Seeteufel am Knochen gegrillt mit Aubergine, Zucchini und Tomate, Rosmarin und Olivenöl

(Fisch)

Tasting review

by Christina Hilker on 31.08.2023

Info zum Wein:
Die Weinberge in der Oppenheimer Gemarkung unterliegen nicht mehr dem direkten Einfluss des Rheins und da sie wie ein Amphitheater geformt sind, speichern sie in idealer Weise die Wärme, und die Trauben reifen harmonisch. Anders als um Nierstein, wo der rote Schieferboden vorherrscht, sind die Böden um Oppenheim sehr kalkhaltig und von Formationen des Kalkmergel geprägt. Mit einer Auflage von weichem aufgewehtem Löss sind es ideale Standorte für die Burgundersorten. Die Idee für diesen Wein, den der erstmals aus dem Jahrgang 2012 abgefüllt wurde, entstand bei der Beobachtung dieser Parzelle. Durchzogen von einer festen Kalkscholle reifen die Trauben hier etwas langsamer. Diese Besonderheit in der Mikrolage mahten sich Carolin und Hans Oliver zunutze, Sie können durch konsequentes Ausdünnen, begleitet von strenger Selektion bei der Lese, ideal ausgereifte kleinbeerige, gesunde Chardonnay-Trauben ernten. Der pure Kalkmergel Oppenheims.

Info zum Ausbau:
Goldgelbe kleine Beeren vergoren in Barriques und Tonneaux, zur Hälfte als Erstbelegung, die weiteren Fässer in der zweiten Belegung.

Farbe:
Strahlendes, tiefes Goldgelb.

Nase:
Was für ein Aroma strömt uns da entgegen – Streichholz, gelbe Frucht, Orange, Vanille und frisch aufgeschlagene Butter unterlegt von wilden Kräutern, Unterholz, Waldboden und Steinpilzen. Ein kraftvoller und komplexer Chardonnay, der burgundisch anmutet und sich ganz am Anfang seiner spannenden Entwicklung befindet. Man möchte ihn förmlich inhalieren.

Gaumen:
Auf der Zunge angelangt wirkt der 2021er Oppenheim Chardonnay Alte Reben kraftvoll, komplex und fordert mit einer markanten und zugleich feinen Gerbstoffstruktur den Gaumen heraus. Ein Wein mit fantastischem Reifepotential, der den geduldigen Verkoster belohnen wird, denn er wird sich mit weiterer Reife noch wesentlich facettenreicher und vielschichtiger entfalten. Großartiges Reifepotential!

Unbedingt dekantieren und nicht zu kalt aus großen Gläsern genießen.