

Chardonnay „R“

Region	Rheinhessen
Erzeuger	Weingut Kühling-Gillot – Rheinhessen
Alkoholgehalt	12.5 % vol.
Rebsorte(n)	Chardonnay
Bestell-Nr.	DRH031419

Neuste Generation Spitzenchardonnay - Top-Tipp! EIN GENIALER WEIN!

Unserer Meinung nach hat vor allem eine Rebsorte – dank ihrer enormen Entwicklung – in den letzten Jahren im Spitzensegment deutscher Winzer einen höheren Stellenwert erlangt: der Chardonnay. Vor etwa 20 Jahren unterschieden sich die Vertreter noch enorm von ihrem französischen Vorbild. Sie stammten häufig von suboptimalen Klonen, wurden ebenso häufig zu reif gelesen, waren in ihrer Frucht zu üppig und durch teures, allzu oft falsch eingesetztes Holz leider regelrecht vermurkst. Das hat sich in den vergangenen Jahre glücklicherweise stark verändert. Seit etwa fünf bis sieben Jahren gibt es mehr als ein gutes Duzend Chardonnays aus Deutschland, die „ganz nah dran sind“ am Burgund. Der Chardonnay „R“ ist zweifellos eine dieser weißen Burgunderperlen. Für uns zählt er zu den gelungensten Vertretern, die momentan aus Deutschland stammen – zusammen mit den Chardonnays von Fürst, Rebholz, Jülg und Huber. Es ist auch keine Überraschung, dass dieser Wein derart gut ist. Denn es gibt einen entscheidenden Faktor, der ihn oft bei unseren Verkostungen hier in Saarwellingen den – zu Recht – begeisterten Kunden als ungemein „burgundisch“ erscheinen lässt: Die Reben wurden bereits 1990 gesetzt, zu einer Zeit also, in der in Deutschland erstmals Chardonnay angepflanzt werden durfte. Anders als viele Winzer, die noch keine eigene Erfahrungen mit der Rebsorte hatten und auf Duftklone setzten, deren Aromatik auch mit zunehmendem Alter der Reben niemals mit der von klassischen Burgundern vergleichbar ist, handelt es sich bei Kühling-Gillot um Chardonnay mit tatsächlich burgundischer Genetik. Die mittlerweile tiefwurzelnden, auf Kalkmergel stehenden Reben, sind die Grundlage für eine burgundische, dabei völlig eigenständige Stilistik: ein Glückgriff! Der Chardonnay aus Oppenheim duftet zart mineralisch, der Holzeinsatz ist hier extrem gekonnt, die perfekte Qualität des Toastings der 500-Liter-Tonneaux lässt sich mehr nur als erahnen. Hier ist nichts aufgesetzt, sondern fügt sich in die Struktur des Weins ein, der am Gaumen kraftvoll cremig und subtil fruchtig daherkommt, ja lässig mit „rhein Hessisch“ gelber Frucht jongliert, ohne an innerer Spannung zu verlieren. Und das zu einem Preis, für den man im Burgund – bei aller Liebe zu



Kontrollstelle: DE-ÖKO-039



dieser Region – mittlerweile nur noch selten einen Ortswein, geschweige denn einen, mit so einer Klasse

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	k.A.
Restzucker	6.4 g/l	Schwefelige Säure (gesamt)	k.A.
Gesamtsäure	1.5 g/l	Analysedatum	24.07.2020

Pinard de Picard GmbH & Co. KG
Campus Nobel
Alfred-Nobel-Allee 28
66793 Saarwellingen

Tel.: 0049 / 6838 / 97950 - 0
Fax: 0049 / 6838 / 97950 - 30

E-Mail: info@pinard.de

USt-IdNr.: DE 811881107
Biozertifiziert: DE-ÖKO-003

<https://www.pinard.de>

HRA Saarbrücken 8806,
persönlich haftende Gesellschafterin:
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH,
HRB Saarbrücken 26594

Geschäftsführer:
Ralf Zimmermann, Martin Lehnen

Deutsche Bank AG
IBAN: DE61 5907 0070 0055 6019 00
Swift/ BIC: DEUTDE33HAN33

Kreissparkasse Saarlouis
IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45
Swift/BIC: KRSAD333