



Chardonnay trocken 2025 Weingut Kaufmann

Weingut

2014 ergab sich für Urban Kaufmann, gebürtiger Schweizer und lange Jahre im "Käse-Business", die Möglichkeit, im Rheingau neue Wurzeln zu schlagen, und in Hattenheim das Weingut Kaufmann zu gründen. Seitdem ist viel Wasser den Rhein hinunter geflossen, viele Weinberge sind neu angelegt worden, eine Vinothek errichtet und das Weingut auf biologisch dynamische Wirtschaftsweise umgestellt worden. Natürlich gibt es hier den klassischen Rheingauer Riesling, aber gerade die Burgundersorten haben es dem Quereinsteiger angetan. Die Weinberge rund um Hattenheim sind ideal, um diesen außerordentlichen Reben das Beste zu Füßen zu legen, was man in der Weinwelt finden kann, so Kaufmanns Überzeugung. Und mit seiner langjährigen Partnerin hat er sich weiteres Knowhow praktisch von selbst ins Boot geholt. Als langjährige Geschäftsführerin des VDP-Bundesverbandes ist Eva Raps das Thema Wein ans Herz gewachsen, ging es bei ihrer Tätigkeit doch darum, dem Wein aus Deutschland zu einem neuem, glänzenden Ansehen zu verhelfen. Der Sprung von der Theorie in die Praxis hat sie zu einer echten Rheingauer Winzerin gemacht, seitdem sie mit Urban das ehemalige Weingut Hans Lang in Hattenheim führt. Die beiden zeigen für uns sehr deutlich, dass man sich auch in kürzester Zeit mit viel Leidenschaft und Liebe, Professionalität und Beharrlichkeit an die Spitze der Qualitätspyramide arbeiten kann. Gratulation!

Tipp

Ein feiner Chardonnay, der durch seine Eleganz besticht. Im Gegensatz zu den opulenten und fetten Chardonnays, kommt dieser hier ganz klar und feingliedrig um die Ecke. Zarte Holznuancen machen ihn dennoch rund und schmelzig und gerade zu hellem Fleisch oder gebratenem Fisch sehr gut einsetzbar.

Nährwertangaben: (pro 100 ml)
Brennwert: 320 kJ / 77 kcal
Kohlenhydrate: 1,3 g
davon Zucker 0,3 g
Zutaten: Trauben, Zucker, Antioxidantien

Expertise

Jahrgang:	2025
gesetzl. Herkunft:	VDP.Gutswein
Alkoholgehalt:	13.00 % Vol.
Restzucker:	2.90 g/l
Säure:	5.80 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Rheingau
Ausbau:	großes Holzfaß
Rebsorten:	Chardonnay

Vinifizierung

reifes Lesegut, temperaturkontrollierte Vergärung, kurzer Ausbau im Holz

Sensorik

Helles Goldgelb, Duft nach reifen Äpfeln und Birnen, etwas Pfirsich, zart vanillig und angenehm schmelzig, ohne zu opulent oder breit zu sein, weiches und doch frisches Mundgefühl

Passt gut zu

Nudeln mit Hühnerfrikasse, Gemüselasagne

Lagerfähig

5 Jahre