



# 2015 El Serrats

## 100 % Chardonnay

13,5% alc. , 6,2 g/l Gesamtsäure, 1,5 g/l Restzucker

### Weinberg:

Chardonnay Parzelle 5,6,7  
gepflanzt 1987

**Lesedatum: 31. August 2015**

**Abfülldatum: 23. August 2016**

**Erzeugte Flaschen: 1.700 Fl. 75cl**

### **Weinausbau:**

Chardonnay in 100% neuen französischen Barriques für 11 Monate

Wieviele Jahre möchte ich schon einen reinsortigen Chardonnay in der Monovarietal Serie abfüllen? Seit 1997 ist der Chardonnay der prägende Anteil unseres Weißweincuvée's Venta d'Aubert, der nicht ohne Grund uns schon sehr viel positive Presse und Lob von den Weintrinkern gebracht hat. Einige Weintrinker flehten mich schon jahrelang an, doch auch mal einen reinsortigen Chardonnay abzufüllen. Da auch ich ein großer Chardonnay Liebhaber bin, trage ich mich mit diesem Gedanken auch schon etliche Jahre. Nun ist es vollbracht. Ein Chardonnay, der aus unserer Einzellage „Els Serrats“ stammt. Dieser 1ha große Weinberg wurde 1987 in den südlichen Teil der Venta d'Aubert gepflanzt, er befindet sich etwas höher, kühler gelegen, umgeben von Bäumen auf sehr kalkreichem Boden, wie geschaffen für diese Rebsorte. Die Voraussetzung für die außerordentliche Qualität in all den Jahren.

2015, ein wunderbarer Jahrgang mit ausreichendem Frühjahrsregen und warmen, trockenen Sommer lies die Trauben zum Lesetermin 31.08.2015 optimal ausreifen. Goldgelbe, vollreife, kleinbeerige Trauben, per Hand gelesen, sanft gepresst und danach in neuen Barriquefässern vergoren. 11 Monate lange Reifezeit auf der Hefe bis zur Abfüllung am 23.08.2016 schlossen sich an.

Die Farbe des El Serrats Chardonnay ist intensiv gelb mit goldenen Anflügen und sehr dicht. Die Aromen in der Nase erinnern mich an Heu, Trockenfrüchte, Quitte, Ananas, etwas weiße Schokolade.

Den Gout zu beschreiben fällt mir gar nicht so leicht. Der Wein kommt sehr komplex und aromenreich auf die Zunge, auch hier etwas Trockenfrüchte, Nußaromen, auch etwas Ananas und Honigmelone, das alles unterlegt von einem strammen Gerüst, das vom Barriqueausbau geprägt ist. Die feine Tanninstruktur des Barriqueeinflusses erinnert an ein Korsett, in das die vielschichtigen Aromen des El Serrats eingebunden sind und getragen werden.

Dieser Chardonnay findet sicherlich seine Trinkreife ab 2017 und wird über einen Zeitraum von 8 Jahren sehr viel Trinkfreude bereiten. Genießen Sie den El Serrats Chardonnay 2015 am besten sehr gut gekühlt bei 6-8 °C und dekantieren direkt vor Genuss.

Stefan Dorst 11.09.2016