



Hörner Hochstadt (Pfalz)



Der Charakter: Samtiges Mundgefühl, Holznote und cremige Finesse Unser Hörner Chardonnay trocken (Artikel-Nr. 036) ist ein Meisterwerk der Burgunder-Stilistik, das die moderne Eleganz mit der vollen Frucht der Pfalz vereint. Als klassischer Vertreter seiner Sorte überzeugt er durch seine ausgewogene und harmonische Art und trägt das Profil "JUNG & FRISCH". Dieser Wein ist der ideale Begleiter für alle, die einen anspruchsvollen, trockenen Weißwein suchen, der sowohl Struktur als auch Schmelz bietet. Mit einer minimalen Restsüße von nur 4,4 g/l ist seine Trockenheit klar definiert, was seine feine Säure von 5,7 g/l umso klarer zur Geltung bringt.

Das olfaktorische Erlebnis beginnt mit einer Verführung: Die Nase wird von zarten, aber deutlichen Aromen von Apfel, Birne und Pfirsich umschmeichelt eine reife, einladende Fruchtfülle, die typisch für den Chardonnay ist. Dieses Spiel von hellem Steinobst und Kernobst setzt sich am Gaumen nahtlos fort. Hier entfaltet der Wein seine besondere Textur: ein samtenes Mundgefühl, das in eine angenehme Cremigkeit übergeht. Ein subtiler Hinweis auf den Ausbau zeigt sich in einer leichten Holznote, die dem Wein eine angenehme Würze verleiht. Diese Würze ist perfekt eingebunden und verleiht dem Wein Tiefe und Komplexität, ohne die primären Fruchtaromen zu überdecken. Die feine Säure und eine angenehme Mineralität sorgen für die notwendige Frische und runden das Geschmackserlebnis zu einer vollkommenen Harmonie ab. Mit 12,5 % vol Alkohol besitzt dieser Chardonnay einen stabilen, kraftvollen Körper und eine beeindruckende Länge im Abgang. Er ist nicht nur ein Genuss, sondern ein Statement: cremig, komplex und kompromisslos trocken.

Die Rebsorte: Der Weltstar

Vom Burgund in die Pfälzer Sonne Der Chardonnay ist unbestritten der bedeutendste Weißwein der Welt, die Königin der Reben, wenn es um Vielseitigkeit und Qualität geht. Seine Ursprünge liegen tief in der Geschichte Burgunds (Frankreich), wo er seit Jahrhunderten die Basis für einige der teuersten und berühmtesten Weine der Welt liefert. Die schlichte Eleganz seines Namens, der keine verwirrenden Synonyme braucht, spiegelt seine globale Akzeptanz wider. Der Chardonnay hat einen einzigartigen genetischen Fingerabdruck: Er ist eine

natürliche Kreuzung aus Pinot Noir und der heute fast vergessenen Gouais Blanc.

Seine wahre Stärke liegt in seiner Fähigkeit, das Terroir und den Ausbau fast spiegelgleich widerzugeben. Im Stahltank ausgebaut, zeigt er sich stahlig und zitronig; mit Holzeinsatz erhält er die berühmte cremige Textur, die von Vanille und Butter begleitet wird. Unser Chardonnay trocken aus der Pfalz findet den idealen Mittelweg: Er präsentiert die volle, reife Frucht, die das warme Klima der Pfalz ermöglicht, kombiniert mit der kühlen Eleganz, die der Weinstil vom Weingut Hörner verlangt. Die Chardonnay-Traube fühlt sich im milden Klima der Pfälzer Weinstraße besonders wohl, da die langen Sonnentage die volle Aromaentwicklung und die typisch goldene Farbe fördern.

Das Terroir: Lößboden als Fundament der Cremigkeit Die unverkennbare Textur und die angenehme Mineralität dieses Chardonnays sind direkt auf den Boden zurückzuführen, auf dem er wächst: den Lößboden der Pfalz. Löss ist ein sehr feinkörniges, stark kalkhaltiges Sediment, das der Pfalz ihr charakteristisches, warmes Gesicht gibt. Dieses geologische Fundament ist ideal für Burgundersorten wie den Chardonnay, weil es bestimmte Eigenschaften mit sich bringt, die maßgeblich zur Weinqualität beitragen:

- Wärmespeicher: Der Lößboden speichert die Wärme der intensiven Pfälzer Sonne ausgezeichnet, was zu einer optimalen Reife und der vollen Ausbildung der Apfel- und Pfirsich-Aromen führt.
- Wasserregulierung: Er verfügt über eine exzellente Wasserspeicherfähigkeit, die die Reben gleichmäßig versorgt. Dies verhindert Stress und fördert die Ausbildung einer samtigen Textur im Wein, anstatt einer harten Säure.
- Mineralität: Der hohe Kalk- und Mineralstoffgehalt des Lößbodens trägt zur feinen Struktur und zur ausgewogenen Säure-Integration bei, die den Wein so harmonisch macht. Dieser Chardonnay trocken ist damit ein authentischer Ausdruck seines Pfälzer Bodens: reich an Frucht, sanft in der Struktur und durch die leichte Holznote edel im Ausdruck. Ein Genuss, der die Herkunft in jedem Schluck widerspiegelt.

Speisenempfehlung: Ein Begleiter, der beeindruckt Die ausgewogene und harmonische Art des Chardonnays macht ihn zu einem der vielseitigsten Speisebegleiter überhaupt. Seine samtige Textur und die zarte Würze harmonieren besonders gut mit Gerichten, die eine gewisse Fülle mitbringen.

Unsere Empfehlungen für den unwiderstehlichen Genuss:

- Meeresfrüchte und Fisch: Er ist ein ausgezeichnete Begleiter zu gebratenem oder pochiertem Fisch (z.B. Zander, Heilbutt) und cremigen Meeresfrüchte-Gerichten, da seine Textur die Sauce aufnimmt.

- Helles Fleisch: Perfekt zu Kalbsfilet, Geflügel oder einem feinen Schweinebraten mit milden Soßen.
 - Vegetarisches: Ein Traum zu Pilzrisotto, Kürbis-Gnocchi oder gegrilltem Gemüse, das mit Kräutern gewürzt ist.
 - Käse: Zu milden, leicht gereiften Hartkäsen oder cremigem Brie.
- Serviertemperatur: Um die zarten Aromen und die cremige Eleganz optimal zu erleben, genießen Sie ihn bei idealen 10-12 °C.



Weingut Hörner

Edesheimer Weg 14
76879 Hochstadt

Tel: +49 (0)6347-3181935
Fax: +49 (0)6347-3181941
service@weingut-hoerner.de
www.weingut-hoerner.de