



Weingut F. & F. Peters

2022

Vice Versa Chardonnay

75cl (6er-Karton)

Degustationsnotiz

Der Chardonnay von Kai Müller und Felix Peters wuchs im letzten Jahr noch im Dalsheimer Steig, nun kommt er aber von viel älteren Reben aus Niederflörsheim. Entstanden aus einem Projekt von den guten Freunden Kai Müller vom Pilgersberg und Felix Peters, nun aber unter dem Namen Vice Versa nur noch von Felix Peters! Ganztrauben-Direktpressung mit einer alten Presse aus den 1990ern, die Luftschlitze hat und damit eine Mostoxidation fördert. Diese alten Pressen sind auch im Burgund wieder sehr angesagt. Spontangärung und Ausbau in Meursault-Fässern von Henri Boillot mit 300 Liter Volumen und ein paar Barriques. Sehr grob filtriert abgefüllt, nicht 100 Prozent klar. Die Reben stehen in der Lage Goldberg und sind 1994 gepflanzt. Es gibt also nur ein paar Hundert Flaschen. Die Nase ist deutlich ernsthafter und steiniger als letztes Jahr, die Umstellung des Weinbergs macht schon richtig viel Sinn. Rauchig-dicht, sehr mineralisch, der Kalkstein lässt keinen Raum für opulente Frucht, es ist Gesteinsstaub, Zitronenabrieb, Bitterlemon, Melisse. Feine Holzuntermalung. Der Mund kracht ordentlich rein mit seiner feinsalzigen Mineralität, baut richtig Grip auf, zieht an den Backen. Die Säure ist in 2022 analytisch gar nicht so hoch, aber durch die niedrigen pH-Werte wirkt es schon extrem geladen und elektrisierend, hat richtig Biss. Zarter Schmelz mit hellgelber Frucht, aber der extraktsüß-salzige Kalkstein bleibt das felsenfeste Fundament dieses Weines. Chardonnay wird immer wichtiger bei Felix Peters – und immer besser! (hl)

 **Typ:** Weisswein

 **Land:** Deutschland

 **Region:** Rheinhessen

 **Alkoholgehalt:** 13% Vol.

 **Trinktemperatur:** 8°C - 10°C

 **Traubensorten:** Chardonnay

 **Vino Vario:** 19+