WEINGUT KORRELL, Bad Kreuznach

Martin Korrell ist kein Mann der lauten Worte. Eher still und mit Sorgfalt hat er sein Weingut weiterentwickelt, das Sortiment verschlankt und sich auf das Wesentliche konzentriert. Der Erfolg gibt ihm Recht: Nach Listungen bei Lufthansa und diversen Anerkennungen der nationalen Weinkritik krönte der Gewinn des FEINSCHMECKER-Riesling Cups seine Leistungen.

Seine 25 Hektar Reben sind zur Hälfte mit Riesling bestockt, die andere Hälfte mit Grau- und Weißburgunder, Spätburgunder, Chardonnay, und Muskateller. Die Spitzenlage Paradies wird separat ausgebaut, ganz im Stile eines Großen Gewächses ist der Vorzeige-Riesling von Korrell auch Synonym dafür, wie sich die Korrell's fühlen: Wie im Paradies! "Die Lage Paradies ist seit langer Zeit unser Familienstolz. Ich bin mit ihr groß geworden. Ihr Name steht für das, wo ich heute bin dort angekommen, wo ich immer hin wollte."

Der moderne Betrieb setzt Akzente in der Stilistik der Weine und auch in der Kommunikation zu den Kunden: Innovativ, modern, ansprechend, mit Stil. Selten habe ich einen Betrieb gesehen, der innere Werte mit Design, Ästethik und Produktqualität so gelungen verbindet wie Korrell! Seit dem Jahrgang 2023 ist das Weingut BIO-zertifiziert. **4 Sterne in Eichelmann 2024**

Chardonnay "500" 2023

Mit dem Sauvignon Fumé und ein Jahr später mit dem Rosé Fumé hat Martin Korrell deutliche Ausrufezeichen gesetzt. Mit dem Chardonnay 500 knüpft er an diesen Erfolg an. Chardonnay aus biologischem Anbau von 25 Jahre alten Reben wurden im neuen Tonneaux 500 L (mit nur leichter Röstung) vergoren und über 10 Monate ausgebaut. Das Bukett wirkt burgundisch mit seinen feinen Röst- und Holzaromen, eine feine Würze untermalt die reif Frucht von Bratapfel. Er startet mit saftiger Frucht und cremigen Noten, viel Schmelz umgarnt den Gaumen, das Holz ist gut erkennbar und spürbar, aber bestens integriert. Er ist noch jung, eine Belüftung in einer Karaffe wird ihm deutlich guttun.

Weinsorte:	◯
Trinken bis:	**2030**
Inhalt:	**0,75 L**
Passt zu:	