

Weinexpertise

2022 Chardonnay trocken - Pleisweiler-Oberhofen

Deutscher Qualitätswein

Artikel-Nr.:	3222075	Alkohol:	13,1 %
Gebinde:	0,75 l	Restzucker:	4,4 g/l
A. P. Nr.:	5 060 085 14 23	Säure:	6,2 g/l

Wein:	Mit seinen grünen Reflexen, seiner geradlinigen Art und dem dezenten Holzeinsatz zeigt der Chardonnay, wie wunderbar der Kellermeister mit Holzeinsatz spielen kann. Dazu faszinierende Noten von Kastanienblüte, Haselnuss und Mandel, die bis ins schmeichelnde, langanhaltende Finale begeistern. Seine animierende Saftigkeit, famose Fruchtsubstanz, aber auch ausdrucksstarke Textur auf die ganz feine Art bewirken nur ein Urteil: So soll Chardonnay schmecken!
Trinkempfehlung:	Fehlen nur noch schöne Fischgerichte wie Rotbarsch, Seeteufel, Jakobsmuscheln oder Scampi begleitet von zarten Gemüsebeilagen. Zeigen und Sie geraten in neue lukullische Sphären.
Ort / Lage:	Pleisweiler-Oberhofen
Boden:	Mitteltoniger Schluff (Hollozän) im Oberboden und mittellehmiger Sand (Pleistozän) im Unterboden.
Ausbau:	Im Edeltank und in neuen 500-ltr. Fässern
Geschmack:	trocken
Trinktemperatur:	10-12 °C
Anbaugebiet:	Deutschland - Pfalz
Rebsorte:	Chardonnay

