

## Weinexpertise

### 2023 Chardonnay trocken - Pleisweiler-Oberhofen

#### Deutscher Qualitätswein

Artikel-Nr.:	3223075	Alkohol:	13.5 %
Gebinde:	0.75 l	Restzucker:	3.3 g/l
A. P. Nr.:	5 060 085 06 24	Säure:	4.6 g/l

Wein:	Mit seinen goldenen Reflexen, seiner geradlinigen Art und dem dezenten Holzeinsatz zeigt der Chardonnay, wie wunderbar der Kellermeister mit Holzeinsatz spielen kann. Dazu faszinierende Noten von reifen gelben Früchten, Haselnuss, Mandel und Honig, die bis ins schmeichelnde, langanhaltende Finale begeistern. Seine animierende Saftigkeit, gewaltige Fülle, aber auch ausdrucksstarke Textur bewirken nur ein Urteil: So soll Chardonnay schmecken!
Trinkempfehlung:	Zu diesem klassischen Chardonnay passen besonders gut Krusten- und Schalentiere wie Hummer. Aber auch ein Kalbsrückensteak mit Parmesankruste und Kartoffelgratin. Auch ein paniertes Stück Tofu bietet vollen Genuss.
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

