

Weinexpertise

2022 SCHLOSSBERG - Chardonnay trocken

Deutscher Qualitätswein



Artikel-Nr.:	8322075	Alkohol:	12,9 %
Gebinde:	0,75 l	Restzucker:	1,5 g/l
A. P. Nr.:	5 060 085 30 23	Säure:	5,6 g/l

Wein: Das Wechselspiel von Aromen, die an getrocknete Banane und getrocknete Aprikose erinnern, zeigt bereits in der Nase, welcher tiefgründig-komplexen, frisch-feinen Wein die nährstoffreiche, mittelwarme Bodenart hervorgebracht hat. Sein langes Feinhefelager nach der Gärung verleiht ihm eine herrliche Cremigkeit, sein teilweiser Ausbau in neuen Barriques eine dezente Holznote und Würzigkeit im Abgang. Ein Wein mit betörender Präsenz im Mund. Die wahren Fans werden ihn ohne große Worte lieben, die Neuentdecker werden begeistert sein, wenn sie ihn kennenlernen.

Trinkempfehlung: Ein Klassiker zu Krustentieren, Fasan oder Wildschwein mit einer etwas kräftigeren Sauce und Kräutern. Unbedingt ausprobieren zu Kalbfleisch mit Parmesankruste, Trüffeltagliatelle oder gebratenen Steinpilzen.

Ort / Lage: Schlossberg

Boden: Mitteltoniger Schluff (Hollozän) im Oberboden und mittellehmiger Sand (Pleistozän) im Unterboden.

Ausbau: In neuen 225-ltr. Barriques und 500-ltr. Tonneaus vergoren!

Geschmack: trocken

Trinktemperatur: 10-12°C °C

Anbaugebiet: Deutschland - Pfalz

Rebsorte: Chardonnay