



## Chardonnay trocken

VDP.Ortswein, Ungstein, Weingut Pfeffingen

Fruchtbetonter Chardonnay

### Beschreibung:

Die Reben, die für diesen Chardonnay verwendet werden, sind über 30 Jahre alt. Dieses Alter begünstigt komplexe Weine, da der Ertrag etwas zurückgeht, dafür aber die aromatische Tiefe der geernteten Trauben steigt. Die Böden, auf denen die Reben wachsen, sind – für die Pfalz eher untypisch – von Kalk geprägt, was eine feine Mineralität und eine gute Substanz in den Wein bringt. Von Hand geerntet, werden die Trauben temperaturgesteuert vergoren und anschließend ausschließlich in Edelstahltanks ausgebaut, um die Fruchtigkeit vollständig zu erhalten.

### Degustationsnotiz:

### Passt zu:

Wir empfehlen diesen Wein zu traditionellem Spiessbraten, Gemüseterrinen, Spargelgerichten, Pilzen in Sahnesauce oder Wiener Schnitzel. Ebenso hervorragend als Apéro oder zu Salaten und Käse.

### Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.

**Herkunftsland:** Deutschland

**Produzent:** Ungstein

**Alkoholgehalt:** 12.5%

**Artikelnummer:** 1202724

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Chardonnay trocken

VDP.Ortswein  
Ungstein

|                       |                                                                                                                        |
|-----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>      | Deutschland                                                                                                            |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 12.5%                                                                                                                  |
| <b>Servier:</b>       | Für den optimalen Genuss von frischen,<br>fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine<br>Trinktemperatur von 8 bis 10°C. |