



Chardonnay trocken

Ilbesheimer Kalmit, Weingut Kaiserberghof

Herausragende Qualität vom Kalmit

Beschreibung:

Die berühmte Pfälzer Lage Ilbesheimer Kalmit bringt schmeichelhafte, zugängliche Weine hervor, die von der Gesteinszusammensetzung aus Kalk, Mergel und Löss profitieren. Toller Chardonnay - Lagenqualität zum Einstiegspreis.

Aromenprofil:

Im Glas zeigt dieser ausgezeichnete Chardonnay eine recht kräftige, goldgelbe Farbe und duftet herrlich fruchtig und kräuterwürzig mit zart nussigen Nuancen und dezenten Röstaromen. Am Gaumen mir sattem Schmelz, aber auch animierender Frische, guter Konzentration und viel exotischer, attraktiver Frucht mit einer Spur Vanille. Der Genuss ist pures Vergnügen, und so manchem deutlich kostspieligeren Chardonnay überlegen. Gelbfrüchte, Limette, Ananas und reifer Apfel stechen hervor.

Passt zu:

Aperitif, kalten Fleischplatten, milden Fisch- oder Gemüseterrinen, vegetarischer Küche, gedämpften Süßwasserfischen, leichten, fernöstlichen Gerichten, Poulet- und warmen Käsegerichten sowie Frisch- und Hartkäsen.

Temperatur:

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

Herkunftsland: Deutschland

Produzent: Weingut Kaiserberghof

Ausbau: 6 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2027

Rebsorte(n): 100% Chardonnay

Artikelnummer: 1250723

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Chardonnay trocken

Illbesheimer Kalmit
Weingut Kaiserberghof

Herkunft:	Deutschland
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Trinkreife:	Jetzt bis 2027
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	6 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.