

Chardonnay Mineral trocken

Leistadt, Weingut Karsten Peter

Mineralisch, strukturiert, raffiniert

Beschreibung:

Mineralisch, strukturiert, raffiniert – dieser Chardonnay zeigt eindrucksvoll, wie ausdrucksstark und elegant die Rebsorte in der Pfalz vinifiziert werden kann. Karsten Peter bringt mit seinem Mineral das Spiel zwischen Cremigkeit, Frische und feiner Holznote perfekt auf den Punkt. Gewachsen auf kalkhaltigem Terroir, spontan vergoren und teils im gebrauchten Holz ausgebaut, ist ein subtiler und vielschichtiger Chardonnay mit klarer Handschrift und feiner Mineralität entstanden.

Aromenprofil:

Die Trauben für den Chardonnay Mineral stammen aus dem Nachbarörtchen Leistadt, einem der spannendsten Terroirs der Pfalz, hoch unterhalb des Waldes gelegen mit einem Terroir aus nahezu purem Kalk. Sie sorgen für einen einmaligen Spannungsbogen aus subtiler Frucht mit prägnanten Zitrusaromen, liquid stone Mineralik und viel Finesse und Frische. Glockenklare und burgundische Art, superb integrierter Eichenholzwürze und sattem Druck am Gaumen.

Passt zu:

Raffinierten Vorspeisen, Crevettencocktail, Vitello Tonnato, Pastagerichten wie Carbonara oder Lasagne, grilliertem Fisch, Geflügel, hellem Fleisch und fast allen Käsesorten

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.

Herkunftsland:	Deutschland
Produzent:	Weingut Karsten Peter
Ausbau:	15 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0%
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	1403523



Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Chardonnay Mineral trocken

Leistadt
Weingut Karsten Peter

Herkunft: Deutschland
Ratings: Antonio Galloni 91/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n): 100% Chardonnay
Trinkreife: Jetzt bis 2030
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 15 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 13.0%
Servier: Für den optimalen Genuss von komplexen
Weißweinen empfiehlt sich eine
Trinktemperatur von 9 bis 12°C.