



Chardonnay Herzfeld trocken

Weingut Karsten Peter

Ganz starker Chardonnay, der jedes Jahr mehr von seinem Potenzial zeigt

Beschreibung:

Die Trauben für Karstens Top-Chardonnay stammen aus den höchsten Lagen oben am Waldrand um das Örtchen Leistadt, das unter Kennern mit die großartigsten Lagen der Region zu bieten hat mit hohem Kalkanteil im recht kargen Boden, was zusammen mit der Höhenlage für ausgesprochen feine und elegante Aromatik sorgt mit zunächst zarter Frucht, rauchiger Mineralik und Würze.

Aromenprofil:

Am Gaumen macht man auch sofort nassen Stein aus, salzige Zitrone, Quitte und Birne sowie zarte Mandelaromen, alles verwoben mit verhaltener Reduktion ganz im Stile des Hauses. Ein Typ Chardonnay der glockenklaren und präzisen Art, das Holz perfekt eingebunden. Zeigt viel Zug und Länge, ist niemals vordergründig, dafür zupackend, ultralang und tiefgründig.

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
Ausbau:	15 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.5%
Trinkreife:	Jetzt bis 2033
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	1403623

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Chardonnay Herzfeld trocken

Weingut Karsten Peter

Herkunft:	Deutschland
Ratings:	Vinum 94/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Trinkreife:	Jetzt bis 2033
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	15 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	12.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.