



Chardonnay

Pfalz, Markus Schneider

Ein Pfälzer Chardonnay, der auch Burgundfans begeistert

Beschreibung:

Für seinen Chardonnay kombiniert Markus Schneider einen kleinen Teil hochreifer Trauben aus wärmeren Weinbergen im Tal mit weniger opulentem Lesegut, das in hoch gelegenen, kühlen Kalksteinlagen gewachsen sind. Die steinigen und kargen Kalkmergel-Parzellen sind durch die spät einsetzende Reife ein idealer Standort für Chardonnay, denn während in den tiefer gelegenen Parzellen hohe Temperaturen herrschen, bieten die Lagen am Haardtrand dank früherer Beschattung, kühler Böden und frischen Winden optimale Bedingungen für ausgewogene Weine mit aromatischer Intensität und geradliniger Frische.

Aromenprofil:

Kraftvolles Gelb, im Duft mit Honigmelone, Apfel, Ananas und Banane mit subtilen Röstaromen und einer Spur Brioche. Im Glas saftig und geschmeidig, zeigt viel Schmelz und Cremigkeit. Tolle Balance aus konzentrierter Frucht und Terroirfrische. Bis ins Finale elegant und feinfruchtig am Gaumen.

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: Markus Schneider

Ausbau: 6 Monate im Stahltank

Weinbau: Traditionell

Rebsorte(n): 100% Chardonnay

Artikelnummer: 1187025

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Chardonnay

Pfalz
Markus Schneider

Herkunft:	Deutschland
Ratings:	Score 17.5/20
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	6 Monate im Stahltank
Servier:	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.