



2018 Chardonnay trocken Chalk

Ilbesheimer Kalmit, Weingut Kaiserberghof

Südpfalz-Chardonnay aus bestem Terroir

Beschreibung:

Michael Kast ist ein junger talentierter Winzer aus der Südpfalz. Nähe der Grenze zum Elsass befindet sich das Weingut Kaiserberghof der Familie Kast mit den besten Lagen am Ilbesheimer Hausberg, der Kleinen Kalmit. Der VDP stuft den Ilbesheimer Hausberg als Große Lage ein – ein Zeichen für höchste Qualität. Das Traubengut für den saftigmineralischen Chardonnay Chalk (englisch für Kalk) stammt aus den erstklassigen Kalksteinlagen rund um Ilbesheim. Mit seiner komplexen Frucht und dem kraftvollen Aromenspiel passt er hervorragend zu Risotto, Pasta mit Meeresfrüchten und leichten fernöstlichen Gerichten.

Degustationsnotiz:

Funkelndes Goldgelb, im Duft intensiv, Gewürze und viel exotische Früchte mit dezent nussigen Aromen. Herrlicher Bilderbuch-Chardonnay aus dem Super-Jahrgang, der viel Kraft, Schmelz und umwerfend offene Frucht zeigt. Fantastische Mundfülle, verschwenderige Aromenvielfalt und satte Länge und Nachhall. Gelbfruchtig, Zitrusfrüchte, Ananas und reifer Apfel. Das alles mit äußerst attraktiver Kalkstein-Terroirwürze und bestens eingebundener Fruchtsäure garniert ergeben einen richtig guten Chardonnay! Ausbau im klassischen großen Holzfass und zu einem Teil auch in französischen Barriques.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

Herkunftsland:	Deutschland
Region:	Pfalz
Produzent:	Kaiserberghof
Bewertung(en):	Score 18/20
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2024
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	0893318

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Chardonnay trocken Chalk

Ilbesheimer Kalmit
Weingut Kaiserberghof

Herkunft:	Deutschland
Bewertung(en):	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Trinkreife:	Jetzt bis 2024
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren