



## 2022 Chardonnay trocken

Ilbesheimer Kalmit, Weingut Kaiserberghof

Hier braucht es keine Schminke – alles Natur

**Beschreibung:**

Perfekt ergänzt mit der feinen Kalkstein-Mineralität der GG-Lage Kalmit. Ausbau im Edelstahl und zum Teil auch im klassischen großen Holzfass.

**Degustationsnotiz:**

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 mit 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.

**Servierempfehlung:**

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

<b>Herkunftsland:</b>	Deutschland
<b>Region:</b>	Pfalz
<b>Produzent:</b>	
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18/20
<b>Ausbau:</b>	im Stahltank
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2026
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Chardonnay
<b>Artikelnummer:</b>	1250722

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Chardonnay trocken**

Ilbesheimer Kalmit  
Weingut Kaiserberghof

<b>Herkunft:</b>	Deutschland
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Chardonnay
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2026
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	im Stahltank
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.5 %
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren