



2022 Chardonnay trocken Chalk

Ilbesheimer Kalmit, Weingut Kaiserberghof

Chardonnay aus Pfälzer Spitzenweinberg

Beschreibung:

Pikant gewürzt mit der feinen Kalkstein-Mineralität der Lage Lage Kalmit. Ausbau im klassischen großen Holzfass und zu einem Teil auch in französischen Barriques.

Degustationsnotiz:

Attraktives, kraftvolles Gelb, sein wunderbares Bouquet wird von eindringlicher Frucht und Kräuterwürze, zart nussigen Aromen und feinsten Röstaromen aus den Fässern geprägt. Am Gaumen ein Bilderbuch-Chardonnay aus einer Pfälzer 1A-Lage, die vom VDP als „Große Lage“ eingestuft wird: herrlich vollmundig, konzentriert und frisch zugleich. Der Chalk („Kalk“) ist so manchem deutlich kostspieligeren Chardonnay ebenbürtig oder sogar überlegen. Ein Korb voller gelber Früchte, Limette, saftige 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

Herkunftsland:	Deutschland
Region:	Pfalz
Bewertung(en):	Score 18/20
Ausbau:	im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Rebsorte(n):	Chardonnay
Artikelnummer:	0893322

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Chardonnay trocken Chalk

Ilbesheimer Kalmit
Weingut Kaiserberghof

Herkunft:	Deutschland
Bewertung(en):	Score 18/20
Rebsorte(n):	Chardonnay
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren