



2022 Chardonnay trocken Ungstein

Weingut Pfeffingen

Fruchtbetonter Chardonnay

Beschreibung:

Die Reben, die für diesen Chardonnay verwendet werden, sind über 30 Jahre alt. Dieses Alter begünstigt komplexe Weine, da der Ertrag etwas zurückgeht, dafür aber die aromatische Tiefe der geernteten Trauben steigt. Die Böden, auf denen die Reben wachsen, sind – für die Pfalz eher untypisch – von Kalk geprägt, was eine feine Mineralität und eine gute Substanz in den Wein bringt. Von Hand geerntet, werden die Trauben temperaturgesteuert vergoren und anschließend ausschließlich in Edelstahltanks ausgebaut, um die Fruchtigkeit vollständig zu erhalten.

Passt zu:

Wir empfehlen diesen Wein zu traditionellem Spiessbraten, Gemüseterrinen, Spargelgerichten, Pilzen in Sahnesauce oder Wiener Schnitzel. Ebenso hervorragend als Apéro oder zu Salaten und Käse.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

Herkunftsland:	Deutschland
Region:	Pfalz
Produzent:	Pfeffingen
Bewertung(en):	
Ausbau:	6 Monate im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0 %
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	1202722

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Chardonnay trocken Ungstein

Weingut Pfeffingen

Herkunft:	Deutschland
Bewertung(en):	
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	6 Monate imahltank
Alkoholgehalt:	13.0 %
Service:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren