

2022 Weißburgunder & Chardonnay trocken Pfaffenhofen | VDP.ORTSWEIN

Rebsorte	Weißburgunder, Chardonnay
Geschmack	trocken
Boden	Schilfsandstein/Gipskeuper
Vinifikation	selektive Handlese, 24 Std. Maischestandzeit, Spontangärung und 50% Ausbau in Holzfässern, 8 Monate Feinhefelager
Beschreibung	<p>Im Glas erscheint diese Cuvée in hellem Strohgelb mit grünlichen Reflexen und guter Schlierenbildung.</p> <p>Feine Aromen von Birne, Mirabelle und Zitrus kommen als Erstes in der Nase an. Hinzu gesellen sich würzige Holztöne und Kamille sowie Anklänge von Kreide.</p> <p>Die dezente Nase wird am Gaumen bestätigt. Sehr rund, weich und harmonisch ist das Mundgefühl durch die schöne Cremigkeit und die angenehme, gut eingebundene Säure. Diese verleiht diesem VDP.ORTSWEIN zusammen mit den dezenten Bitternoten und der Salzigkeit einen erfreulichen Trinkfluss mit langem Nachhall. Mit seiner guten Struktur und der angenehmen Leichtigkeit wird diese jugendliche Cuvée von einer kurzen weiteren Lagerung profitieren.</p> <p>Delikater, vielseitiger Speisebegleiter!</p> <p>Verkostung und Speisenempfehlung: Weinakademikerin Angelika Steiner, November 2023</p>
Serviertemperatur	9 - 11 °C
Speisenempfehlung	Zu allerlei Meeresfrüchten und Seefisch, Gemüsepfanne und Kalbfleischgerichten, Blattsalate
Alkohol	12,5 % vol
Restzucker	0,2 g/l
Säure	5,2 g/l
Optimale Trinkreife	2024 - 2027

Weingut Wachtstetter Michelbacher Straße 8 74397 Pfaffenhofen Tel. 07046 329

