

2024 Chardonnay trocken | VDP.GUTSWEIN

Rebsorte	Chardonnay
Geschmack	trocken
Boden	Schilfsandstein und Gipskeuper
Vinifikation	selektive Handlese, 20 Std. Maischezeit, Spontangärung und 50% Ausbau in Holzfässern, 8 Monate Feinhefelager
Beschreibung	In hellem Strohgelb präsentiert sich dieser Chardonnay mit guter Schlierenbildung im Glas. Ein dezent fruchtiger Duft umspielt die Nase und zeigt Aromen von Birne, Mirabelle und Melone. Im Mund werden fruchtige Zitrusnoten von Holz umspielt und Nuancen von Physalis kommen zum Vorschein. Der Nachhall wird dominiert von angenehmen Holz- und Grapefruitnoten, welche auf Mineralität schließen lassen. Guter Trinkfluss animiert zum nächsten Schluck!
	Verkostung und Speisenempfehlung: Weinakademikerin Angelika Steiner, November 2025
Serviertemperatur	8 - 10 °C
Speisenempfehlung	Dorade mit mediterranem Gemüse, Spaghetti mit Black Tiger Garnelen, Königinpastetchen
Alkohol	12,5 % vol
Restzucker	1,2 g/l
Säure	5,6 g/l
Optimale Trinkreife	25 - 28

Weingut Wachtstetter Michelbacher Straße 8 74397 Pfaffenhofen Tel. 07046 329

