

2024 Weißburgunder & Chardonnay trocken BIO Pfaffenhofen | VDP.ORTSWEIN

Rebsorte	Weißburgunder, Chardonnay
Geschmack	trocken
Boden	Schilfsandstein und Gipskeuper
Vinifikation	selektive Handlese, 12 Std. Maischestandzeit, Spontangärung und 50% Ausbau in Holzfässern, 7 Monate Feinhefelager
Beschreibung	<p>Im Glas zeigt dieser Ortswein ein helles Strohgelb mit grünlichen Reflexen und guter Schlierenbildung.</p> <p>Der verhaltene Duft, der zunächst in der Nase ankommt, ist fruchtig-würzig. Feine Apfel- und Birnennoten sowie Kreide kommen etwas später hinzu.</p> <p>Das Mundgefühl ist holzig-würzig und intensiv cremig. Diese Cuvée mit ihren dezenten Vanilletönen und den leichten Grapefruitnoten, welche auf Mineralik hinweisen, ist mit ihrer milden Säure gut ausbalanciert.</p> <p>Im Nachhall herrschen Würze und Cremigkeit vor.</p> <p>Cremige Burgundercuvée!</p>
	Verkostung und Speisenempfehlung: Weinakademikerin Angelika Steiner, Dezember 2025
Serviertemperatur	7 - 9 °C
Speisenempfehlung	Meeresfrüchteplatte, Ravioli mit Schinken, Salbei und Crème fraîche, Blattsalate mit karamellisiertem Ziegenkäse
Alkohol	12,5 % vol
Restzucker	3,0 g/l
Säure	5,0 g/l
Optimale Trinkreife	2025 - 2028

Weingut Wachtstetter Michelbacher Straße 8 74397 Pfaffenhofen Tel. 07046 329

