

Chardonnay GROSSE LAGE HAARDTER HERZOG QW

Die Lage Haardter Herzog umfasst 35 ha und liegt am Rande des Pfälzer Waldes. Der Urrhein hat hier seine Sedimente mit viel Buntsandstein und Kiesel als Hangschutt abgelagert. Zusammen mit dem Kalkmergel bietet er die ideale Grundlage für einen mineralisch geprägten Premium-Chardonnay mit ganz eigenem Charakter. Nach der Spontanvergärung erfolgt der Ausbau teilweise in neuen und gebrauchten Barriques. Der Holzeinsatz ist nahezu perfekt und nur ganz unterschwellig wahrnehmbar. Die Lage besitzt die wunderschöne Verbindung aus den Böden und der Kühle durch das Klima, was den Winzern erlaubt, einen sehr präzisen Chardonnay zu kreieren. Die Nase ist noch verhalten fruchtbetont, am Gaumen ein großartiges Spannungsverhältnis zwischen Körper und eleganter Säure, wie man es bei einem Chardonnay nur selten findet. Viel Frische, eine leichte Reduktion und Salzigkeit hat man hier im Glas. Ein Wein mit gutem Reifepotenzial.

Erzeuger:	Weingut Andres
Anbaugebiet:	Pfalz
Rebsorte:	Chardonnay
Jahrgang:	2023
Temperatur:	8-10°C
Lagerzeit:	jetzt + 3-4 Jahre
Weinart:	Weißwein
Land:	Deutschland
Qualität:	Qualitätswein
Geschmack:	trocken
Passt zu:	
Artikel-Nr.	58067.23
Volumen	0,75l



Weinanalyse

kontrolliert durch	DE-ÖKO-039
Schweflige Säure frei (mg/l)	0
Gesamtsäure (g/l)	0
Restzucker (g/l)	0
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	0
Vorhandener Alkohol (Vol%)	0
Weinstil	ausgewogen