

Chardonnay HAARDTER QW

Aus den Lagen Haardter Herzog und Mandelring mit seinen Kalkmergelböden stammt dieser wirklich außergewöhnliche Chardonnay. Der Ausbau für etwa 6 Monate in 2-3fach belegten Barriques sorgt für eine schöne Cremigkeit und feine Würze. Die Nase ist vielschichtig mit Aromen von Birnen, reifen Äpfel, Vanille und tropischen Früchten. Am Gaumen komplex mit viel Fülle, ausgeprägter Salzigkeit, einem Hauch Brioche und ganz zarten, den Wein unterstützenden, Röstaromen. Eine beeindruckende Intensität rundet das Ganze zu einem großartigen Finish ab.

JG 2023 89/100 Punkte VINUM 2025, 88/100 Punkte Eichelmann

Erzeuger:	Weingut Andres
Anbaugebiet:	Pfalz
Rebsorte:	Chardonnay
Jahrgang:	2023
Temperatur:	8-10°C
Lagerzeit:	jetzt + 2-3 Jahre
Weinart:	Weißwein
Land:	Deutschland
Qualität:	Qualitätswein
Geschmack:	trocken
Vegan:	ja
Passt zu:	Geschmortes Kaninchen, Grillgemüse mit Alpine Pepper (Tasmanischer Pfeffer)
Artikel-Nr.	58065
Volumen	0,75l

Weinanalyse

kontrolliert durch	DE-ÖKO-039
Schweflige Säure frei (mg/l)	35
Gesamtsäure (g/l)	6,4
Restzucker (g/l)	0,9
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	90
Vorhandener Alkohol (Vol%)	13,7
Weinstil	ausgewogen

