

Weinexpertise

CHARDONNAY trocken

Jahrgang: 2025

Qualitätsstufe: Springer

Rebsorte: Chardonnay

Optimale Serviertemperatur: 8 – 12° C

Verschluss: Drehverschluss

Restsüße: 5,7 g/l · Säure: 5,6 g/l · Alkohol: 12,5 %

Weinbeschreibung

Bei der Chardonnay Rebe handelt es sich um eine natürliche Kreuzung einer Burgundersorte mit dem Weißen Heunisch. Ihren Namen erhielt die weiße Rebsorte wohl von dem Ort Chardonnay in der französischen Weinbauregion Burgund. Weltweit zählt der Chardonnay zu den populärsten Rebsorten und wird in fast allen Weinbauregionen angebaut. Auch an der Südlichen Weinstraße findet die Rebsorte perfekte Bedingungen für den Anbau vor.

Im Glas erscheint unser Chardonnay in einem hellen Goldgelb. In der Nase vermählen sich Nuancen von Melone, Birne und Ananas. Im Geschmack schön ausgewogen mit milder Säure und durchaus fruchtbetont mit einem Hauch reifer Birne. Im Abgang schön zart mit einem feinfruchtigen, cremigen und langen Nachhall.

Speiseempfehlung

Unser Chardonnay passt hervorragend zu Pasta mit Walnuss-Pesto und Parmesan. Ein gefüllter Putenbraten mit einer feinen Kräuter-Kruste an Spätzle und einer hellen braunen Sauce harmoniert mit unserem Chardonnay ebenfalls sehr gut. Um die fruchtigen Noten zu unterstreichen eignet sich hervorragend ein Melonen-Lachs-Tartar.

