



KARL PFAFFMANN

WALSHEIM

Expertise September 2022

# 2021 CHARDONNAY trocken Q.b.A. Linzenbuckel - Selection -



Dieser elegante Chardonnay stammt aus unserer Lage Walsheimer Linzenbuckel, welche sich südöstlich, unweit von Walsheim befindet. Das dortige Mikroklima bietet alle Voraussetzungen für diesen Chardonnay der Extraklasse. Gesundes voll ausgereiftes Lesegut, das stark ertragsreduziert wurde sowie ideale Bedingungen, garantieren eine angenehme gelbfruchtige Aromatik.

Der Ausbau im Holzfass unterstützt die Chardonnay-typischen Fruchtaromen von Mango und Honigmelone mit einer würzigen Karamell-Sandelholznote. Harmonisch verwoben entwickelt sich beides unter der Begleitung von einem leichten Schmelz zu einer Geschmacksexplosion am Gaumen. Final runden Frischenoten von weißer Johannisbeere und Apfel den Wein weiter ab.

Die durch das Holzfass verliehene finessenreiche Würze, macht diesen Wein letztendlich zu einem idealen Begleiter zu leicht gerösteten Speisen wie zum Beispiel gegrilltem Fisch, gebratenes Geflügel oder herzhaftes Kalbsgerichte.

Empfohlene Serviertemperatur: 8 – 10 °C

Trinkreife: Jetzt bis 2027

Alkohol: 13,5 % vol.

Artikel-Nr.: 536

Füllmenge: 0,75 l

Allergenhinweis: enthält Sulfite

