

CHARDONNAY – ALKOHOLFREI 2025



Haardt Hills, Pfalz

G E S C H M A C K

Süße	gering	● ● ● ● ●	hoch
Säure	gering	● ● ● ● ●	hoch
Körper	schlank	● ● ● ● ●	voll
Reife	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
Intensität	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
Mineralität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Holzeinsatz	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
Komplexität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Länge	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

A R O M E N

Grapefruit
Reife Birne

S T I L

leicht
milde Säure

L A G E R N & S E R V I E R E N

2026 bis 2028
8 bis 10°C
Weißwein- oder Universalglas



W E I N B A U
Rebsorten

Chardonnay

W E I N B E R E I T U N G

B E W E R T U N G

einfach genießen	100/100
James Suckling	100/100
Falstaff	100/100

Reife Frucht und feine Balance: Gelber Apfel und Birne stehen im Vordergrund, dazu ein Hauch exotischer Früchte. Die Säure ist weich eingebunden, die Struktur rund und harmonisch. Das Pfälzer Klima mit warmen Tagen und frischen Nächten ist im Glas spürbar und gibt dem Wein seine elegante Art.

PFALZ