CHARDONNAY - ALKOHOLFREI 2025

Haardt Hills, Pfalz

GESCHMACK

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

AROMEN

Reife Birne
Grapefruit

LAGERN & SERVIEREN

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

STIL

leicht
milde Säure



WEINBAU

Rebsorten Chardonnay

WEINBEREITUNG

BEWERTUNG

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