



KARL PFAFFMANN

WALSHEIM

Expertise, April 2021

# 2020 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, garantiert die intensive gelbfruchtige Aromatik. Weiterhin bot der 2020er Jahrgang hervorragende Bedingungen, was die Qualität dieses Weines weiter unterstützt.

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 herzhafte Kalbsgerichte.

Empfohlene Serviertemperatur: 8 – 10 °C

Trinkreife: Jetzt bis 2026

Alkohol: 13,5 % vol.

Artikel-Nr.: 536

Füllmenge: 0,75 l

Allergenhinweis: enthält Sulfite

