

## 2017 CHARDONNAY trocken Q.b.A. Nußdorfer Bischofskreuz



Chardonnay ist als Kosmopolit inzwischen auch in Deutschland mehr als gut etabliert. Der französische Name nach einer Gemeinde im Burgund lässt bereits seine Herkunft erahnen. Nach einem Hype als Chablis und später als rauchig-holzige Überseevariante entfaltet Chardonnay bei uns inzwischen mit Mango-, Ananas-, Mirabelle- und gelben Pflaumenaromen sein gelbfruchtiges Potenzial. Gerade mit seinem cremigen Schmelz im Mund gibt er uns – wie die Pfälzer es gerne nennen – „ä Maul voll Wei“. Und das bildet er nur in den warmen, sonnigen Lagen, wo er genügend ausreifen kann wie z.B. in den gut erwärmbaren Lößlehm Böden der Lage Nußdorfer Bischofskreuz.

Aber genauso wie sein Pinot-Elternteil ist er sehr empfindlich und zeigt uns sein wahres Potenzial nur bei konsequenter Ertragsreduktion, so dass wir nur wenige Trauben ausreifen lassen, die uns dann mit ihrer Aromadichte belohnen.

Gerade deshalb sollten die begleitenden Speisen auch eher saftig-dicht sein wie z.B. herzhaftes Salate wie der Caesar Salad oder Fisch mit sahnig-buttrigen Saucen bzw. Spaghetti mit Meeresfrüchten ebenso wie Geflügel mit fruchtig-würzigen Saucen z.B. Currys mit Huhn und Mango.

Serviertemperatur: 9 - 11 °C

Trinkreife: Jetzt bis 2020

Alkohol: 12,5 % vol.

Artikel-Nr.: 25

Füllmenge: 0,75 l

Allergenhinweis: enthält Sulfite