

2018 WHITE.VINEYARD trocken Qualitätswein Pfalz



REBSORTEN:
Chardonnay
Weißburgunder

Das vergangene Jahr war für unseren WHITE.Vineyard ein kleiner Eroberungsfeldzug auf die heimischen Terrassen und Esstische. Eigentlich große Fußspuren in die der neue Jahrgang folgen muss und die er prompt auch mit einer herrlichen Aromenvielfalt ausfüllt. Nach einer animierenden Ouvertüre mit Ananas und Mandarine entwickelt er sich mit klarer Frische am Gaumen durch Zitrusgrasnoten, Grapefruit, Maracuja und Mango. Im Nachhall gibt er uns dann noch einmal seinen burgundischen Anteil preis mit der für Weißburgunder typischen Zitrusfrische.

Alles in allem eine wunderbar gelungene Cuvée aus separat ausgebautem Chardonnay und für sich gereiftem Weißburgunder. Das finale Vermählen zum idealen Verhältnis beider Weine ist jedes Jahr eine spannende Herausforderung und zeugt von der Kunst und dem Rebsortenverständnis des Kellermeisters. Deshalb ist auch international das Erstellen einer Cuvée/Assemblage/Blend eine hochdotierte handwerkliche Fertigkeit, die nur wenige Kellermeister formvollendet beherrschen.

Genießen Sie deshalb unseren WHITE.Vineyard auch mal solo am Wochenende auf der Terrasse oder zum leichten Frühlingsbuffet mit Wildkräutersalat, gebackenen Ziegenkäseröllchen oder gemüsereichem Lachsgratin.

Empfohlene Trinktemperatur: 8 – 10 °C

Trinkreife: Jetzt bis 2021

Alkohol: 12,5 % vol.

Artikel-Nr.: 252

Füllmenge: 0,75 l

Allergenhinweis: enthält Sulfite