

Weinzentrale

EBERLE

2022 - Haardter Chardonnay - Andres

Art.-Nr: 60649

Bio

Neu



Beschreibung:

Zum Auftakt weht eine maritime Duftzirkulation über dem Weinglas. Ganz zart unterlegt mit einem leicht reduktiven Feuerstein-Ton. Mit feinsten Aromen von Birne, Melone, Vanillewürze und einem Mix aus gerösteten Nüssen. Nimmt den leicht salzigen Gaumen derart überzeugend in Anspruch, dass man den Glaspokal gar nicht mehr abstellen möchte. Röstaromen und Frucht sind in der Balance. Delikates Finale. Ein Chardonnay der in jedem Weinkeller einen Platz haben sollte!

Hersteller:

Die Pfälzer Jungwinzer Michael und Thomas Andres haben 2015 das elterliche Weingut im Herzen von Deidesheim mit übernommen. Wegen ihres reduktiven Wein-Stils werden die Gebrüder Andres in der Szene auch die „Flintstone-Brothers“ genannt. Prägnant für die Weine ist der magnetische Duft von Feuerstein und Zündholz.

Anbau:

Die edlen Chardonnay-Trauben für diesen Weißwein stammen aus den Top-Lagen Haardter Herzog und Mandelring. Aufwändige Laub- und Stockarbeiten. Selektive Lese.

Rebsorte Chardonnay	Region Pfalz	Alkoholgehalt 13 % Vol.	Trinktemperatur 9-12 °C
Weingeschmack Trocken	Qualitätsstufe Qualitätswein	Restsüße -	Ausbau Gebrauchtes Barrique
Weinstilistiken mineralisch	Bodenart Kalkmergel	Trinkfenster 2023-2028+	Flaschengröße 0,75 Liter
Verschlussart Naturkork	Bewirtschaftung Ökologischer Weinbau	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Karaffieren NEIN

Charakter

Frucht



Körper/Intensität



Mineralität



Säure



Passt zu

