

Weinzentrale

EBERLE

2022 - Haardter Mandelring Chardonnay - Andres

Art.-Nr: 60817

Bio

Neu



Beschreibung:

Duftende, ansprechende und ausdrucksstarke Chardonnay-Nase, edle Reduktion. Eröffnet mit Noten nach reifen Sommeräpfeln, gelbem Steinobst, Fleur de Sel, Vanillerauch und nobler Edelholzwürze. Beginnt am Gaumen mit seidigem Schmelz und Eleganz, hervorragend herausgearbeitete Frucht, mit zarter Salzigkeit, feine Phenolik, die Säure wirkt sehr kultiviert. Burgunderhafte Fülle. Baut sich langsam und lang auf und zeigt seine ganze Vielschichtigkeit im Finale. Grandioser Wein!

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:

Rebsorte Chardonnay	Region Pfalz	Alkoholgehalt 13,5 % Vol.	Trinktemperatur 9-12 °C
Weingeschmack Trocken	Qualitätsstufe Qualitätswein	Restsüße -	Ausbau Barrique
Weinstilistiken klassisch & traditionell	Bodenart Buntsandsteinverwitterung, Kalkmergel	Trinkfenster 2023-2028+	Flaschengröße 0,75 Liter
Verschlussart Naturkork	Bewirtschaftung Ökologischer Weinbau	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Karaffieren NEIN

Charakter

Frucht ●●●○○	Körper/Intensität ●●●●○	Mineralität ●●●●○	Säure ●●○○○	Tannin ●○○○○
------------------------	-----------------------------------	-----------------------------	-----------------------	------------------------

Passt zu

