



2024

RECHTENBACHER PFARRWINGERT CHARDONNAY

Bio

Zwischen der Rechtenbacher Kirche und dem Waldrand wachsen die Reben auf Buntsandstein-Verwitterungsböden und einer Felsunterlage aus reinem Kalkgestein. Hier werden unsere Burgunder zu wahren Exoten – reife und saftig gelbe Früchte harmonieren mit hervorragend integrierter Säure auf einzigartige Weise.

Handlese. Schonende Verarbeitung. Ausbau im Barrique und Tonneau. Burgundische Anklänge – mineralische Expressivität und Reduktion. Nobles Holz und flintige Noten. Tiefe, Schmelz und viel Finesse.

Vinum Weinguide: 91/100 Punkte
Falstaff Weinguide: 94/100 Punkte
Eichelmann Weinguide: 90+/100 Punkte
Gault&Millau Weinguide: 4/5 Trauben
Meiningers Sommelier: 91/100 Punkte
Meiningers Pinot Preis: 92/100 Punkte
Vinous: 92-94/100 Punkte

[Nährwerte & Zutaten](#)

REBSORTEN	Chardonnay
GESCHMACK	trocken
KLASSIFIKATION	VDP.Erste Lage
LAGE	Pfarrwingert/DE Ausrichtung: Süd-Osten Höhe: 230–260m ü. N. N. Neigung: 25%
BODEN	Kalkgestein mit Buntsandsteinauflage
LESE & AUSBAU	Handlese nur bester Trauben, schonende Verarbeitung und Ausbau im Barrique sowie Tonneau. Ohne jegliche Schönung
SENSORIK	Dezente Aroma von noble Holz, das als flintige Note wahrnehmbar ist, und dem Wein Tiefe verleiht. Edle burgundische Anklänge - mineralische Expressivität und Reduktion. Am Gaumen kreidige Anklänge, Schmelz und Finesse
ALKOHOLGEHALT	12% vol
SÄURE	7 g/l
RESTZUCKER	g/l
ALLERGENE	Sulfite

