



WEINGUT

st. georgenhof

B I L L I G H E I M - I N G E N H E I M



2025

Chardonnay



Diese burgundische Rebsorte hat längst ihren festen Platz in der Südpfalz gefunden und ist nicht mehr wegzudenken. Mit einem brillanten Hellgelb und dem Duft nach reifer Orange, Quitte, Honigmelone, Birne und Aprikose kündigt sich dieser Wahlpfälzer sehr vielversprechend an. Im Mund bietet er eine herrliche Fülle von weiteren Fruchtaromen wie Ananas, Mango, Stachelbeere und sogar auch Haselnuss. Eine leichte Würzigkeit und eine gut strukturierte, mineralische Säure machen diesen Wein zu einem gehaltvollen und charaktervollen Wein mit weichem Schmelz. Ein saftiger und kräftiger Abgang vollenden diesen Chardonnay und machen ihn zu einem vielseitigen Essensbegleiter. Unsere Empfehlung sind Tagliatelle mit Garnelen in Sahnesauce oder Kaninchen mit Pfirsichkompott und Süsskartoffelpüree.

KLASSIFIKATION
Ortsweine

ART.-NR.
06

INHALT
750 ml

ALKOHOL
13,5 % vol

SÄURE
6,0 g/l

RESTSÜSSE
4,5 g/l

