

IDLER

WEINGUT



2023 „Wetzstein“ Endersbach

CHARDONNAY TROCKEN

CHARAKTER UMSCHMEICHELND | WOHLIG | ENTSCHEUNIGT

In diesem Chardonnay entfaltet sich ein wahres Potpourri aus tausend Aromen, das jeden verzaubern kann.

Es beginnt mit subtilen Nuancen von Brotkruste und fein-hefigen, buttrigen Noten, die sich mit der Zeit im Glas weiterentwickeln. Noten von Mandarine und sanfter Birne, gefolgt von würzigen Nuancen, die an feines Baumharz erinnern, wecken die Neugier auf den ersten Schluck.

Zu Beginn gleitet der Chardonnay sanft über den Gaumen, begleitet von den fein-buttrigen Aromen. Doch schon bald gesellen sich würzige, krautige Noten hinzu, die von ausgewogenen Tanninen und einem Hauch von Vanille begleitet werden. Ein langer Nachhall erzeugt ein Gefühl wie an einem perfekten Sommerabend, das zum Entschleunigen und Genießen einlädt.

Dieser Wein ist sicherlich ein Solo-Genuss und bietet viel Gesprächsstoff, doch er entfaltet sein volles Potenzial am besten in Begleitung von Gerichten mit Sahnesauce, Trüffel und cremiger Textur.

ENTSTEHUNG

Handverlesen, sanft gepresst und spontan in Tonneaus vergoren. Nach 12 Monaten in Edelstahl umgelagert und nach gut 14 Monaten ohne Filtration gefüllt.

WURZELN

Die Reben stehen auf Gipskeuper am Hangfuß.

ZAHLEN DATEN FAKTEN

Qualitätsstufe: Deutscher Qualitätswein

Kategorie: Lagen- & Reservewein

Einheit: 0,75 l

Alkohol: 13,0 % vol.

Restzucker: 1,0 g/l

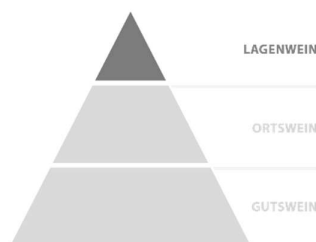
Säure: 6,8 g/l

EAN-Code: 4262422960027

Trinktemperatur: 10-12°C

Optimale Trinkreife: 2025-2030

Abgefüllt: Frühjahr 2025



Sekt aus Umstellung auf ökologischen
Landbau DE-ÖKO-006