IDLER
WEINGUT

2025 2-Village
CHARDONNAY & WEISSBURGUNDER TROCKEN

CHARAKTER TIEFGRÜNDIG | MINERALISCH | PRÄZISE

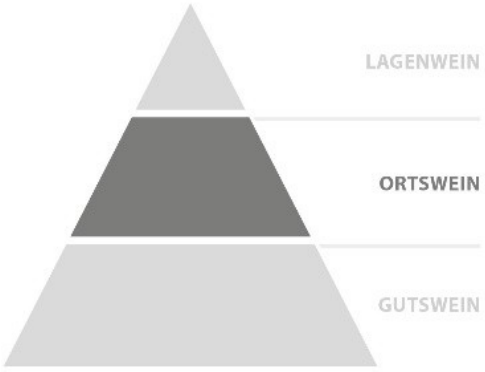
Verheißungsvoll und naturbelassen gleitet diese Cuvée ins große Burgunderglas. Mit ihrem ersten Auftritt legt sie einen weichen Vorhang aus feinen Hefenoten und dem Duft von frisch gebackenem Brot. Dahinter öffnet sich die Bühne für ein lebendiges Aromenspiel: Frische Zitronenzeste tritt gemeinsam mit zarter Melisse ins Rampenlicht, während gelber Apfel für Wärme und Fülle sorgt. Ein Hauch von frischem Wiesengras sorgt für einen belebenden Zwischenakt, bevor Feuerstein mit seiner kühlen Mineralität und einer fein harzigen Nuance den großen, eindrucksvollen Schlussauftritt übernimmt. Am Gaumen empfängt die Cuvée mit geschmeidiger Fülle und entfaltet anschließend Zug um Zug ihre wahre Persönlichkeit. Die markante Mineralität spannt den roten Faden, begleitet von der herben Eleganz reifer Orangenschale. Fast spielerisch wechseln sich Kraft und Finesse ab, bevor der Wein mit salziger Frische und bemerkenswerter Länge seinen letzten Vorhang fallen lässt. Ein Wein, der Geschichte erzählt und mit jedem Schluck eine neue Facette offenbart. Seine mineralische Eleganz macht ihn zum idealen Partner der feinen französischen Küche – dort, wo Präzision und Genuss Hand in Hand gehen.

WURZELN

Die Chardonnaytrauben wachsen in der Gemarkung Endersbach, die Weißburgundertrauben in Strümpfelbach. Daher der Name 2-Village für die zwei Ortschaften in einem Wein verbunden.

ZAHLEN DATEN FAKTEN

Qualitätsstufe: Schwäbischer Landwein
Kategorie: Ortswein
Einheit: 0,75 l
Alkohol: 12,0 % vol.
Restzucker: 4,0 g/l
Säure: 4,8 g/l
EAN-Code: 4262422960829
Trinktemperatur: 8-11°C
Optimale Trinkreife: 2026-2029
Abgefüllt: Sommer 2026



Wir arbeiten biologisch
DE-ÖKO-006
Deutsche Landwirtschaft