



WEINGUT
PFEFFINGEN

Weingut Pfeffingen
Familie Eymael

Bad Dürkheim / Pfalz

2024 Ungstein Chardonnay trocken

VDP.ORTSWEIN

Der Weinberg:

Eine spezielle Rebenselektion aus besonders guten Chardonnay-Weinbergen in Frankreich und Italien bildete die Grundlage für diesen außergewöhnlichen Weinberg. In der Zwischenzeit sind die Rebstöcke über 30 Jahre alt und die Erträge niedrig genug, um die erwünschten hohen Qualitäten zu erzeugen.

Der Boden:

Im Gegensatz zum in der Pfalz vorherrschenden Buntsandstein besteht der Boden dieses Weinbergs aus Löß-Lehm mit hohem Kalksteingehalt. Dies macht die Weine unverwechselbar: Mineralität, charmantes Fruchtspiel und ein kräftiger Körper sorgen für besondere Langlebigkeit der Weine. Alles in allem ein idealer Boden für große Burgunderweine.

Der Wein:

Um die natürliche Frucht der Trauben zu erhalten, wird der Wein überwiegend in modernen Edelstahltanks gelagert. Seine besonders elegante, harmonische Art erhält er durch eine über Monate hinweg dauernde Lagerung auf der Hefe („sur lie“). Im Duft ist er sehr aromatisch nach gelben Früchten wie Maracuja und Stachelbeere. Ein harmonischer, dichter Wein mit leichten Brioche-Noten, eleganter Mineralität und einem kraftvollen Nachhall im Abgang. Ein toller Essensbegleiter!



- leichte Pilzgerichte mit Sahnesoße
- kräftige asiatische Gerichte
- gebratenes Geflügel (Ente, Poularde) mit Pilzsoße



- Alkohol: 12,5 % Vol.
- Säure: 4,3 g/l
- Restzucker: 4,1 g/l
- Trinktemperatur: 10-12 °C