



WEINGUT
PFEFFINGEN

Weingut Pfeffingen
Familie Eymael

Bad Dürkheim / Pfalz

2022 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:

Für diesen Chardonnay finden nur ausgewählte, hocharomatische Trauben Verwendung. Die Trauben werden sorgsam von Hand gelesen, schonend gepresst und gezügelt vergoren. Um die natürliche Frucht der Trauben zu erhalten, wird der Wein überwiegend in modernen Edelstahltanks gelagert. 20% des Weines wurde in älteren Holzfässern verschiedener Größen ausgebaut. Seine besonders elegante, harmonische Art erhält er durch eine über Monate hinweg dauernde Lagerung auf der Hefe („sur lie“).

Im Duft dominieren fruchtige Aromen, wie Maracuja und Stachelbeere. Ein harmonisch, dichter Wein mit einer schönen, eleganten Mineralität im Abgang. Ein toller Essensbegleiter!



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



- Alkohol: 13,0 % Vol.
- Säure: 4,4 g/l
- Restzucker: 2,7 g/l
- Trinktemperatur: 10-12 °C