WEINGUT
PFEFFINGEN

Weingut Pfeffingen
Familie Eymael
Bad Dürkheim / Pfalz



2025 Ungstein Chardonnay „SP“ 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 in einem großen Holzfass (1.200 Liter, sog. Stückfass) aus Pfälzer Eiche vergoren. Im Anschluss an die alkoholische Gärung macht der Wein einen sog. biologischen Säureabbau. Dadurch und durch eine über mehrere Monate hinweg gezogene Lagerung auf der Hefe („sur lie“) erhält der Chardonnay –SP- seine besonders elegante, harmonische Art.
Im Duft dominieren fruchtige Aromen nach Birne und feinen exotischen Früchten. Dazu gesellen sich dezente und feinen Röstaromen. Ein harmonisch, dichter Wein mit einer schönen Cremigkeit und Balance. Ein toller Essensbegleiter!

- leichte Wildgerichte mit Sahnesoße/ Preiselbeeren
- kräftige asiatische Gerichte
- gebratenes Geflügel (Ente, Poularde) mit Pilzsoßen

- Alkohol: 13,0 % Vol.
- Säure: 4,6 g/l
- Restzucker: 0,2 g/l
- Trinktemperatur: 10-12 °C

*Selektion Pfeffingen