

# Pfalz Chardonnay – Kalkmergel



## BODEN

*Kalkmergel und  
leichte Sandsteinauflage*

## ERTRAG

*50 hl/ha*

## AUSBAU

*Mit natürlichen Hefen  
vergoren, 50 % Tonneau,  
50 % Doppelstück*

## ALKOHOL

*12,5 % vol*

## SÄURE

*5,9 g/l*

## RESTZUCKER

*0,8 g/l*

Der Pfalz Chardonnay bildet den Einstieg in die Welt der Terroir-Chardonnays. Geprägt von seiner Herkunft auf Kalkmergel stammen die Trauben aus Lagen rund um Ruppertsberg, Haardt und Wachenheim. Seine eigenständige Mineralität und Frische machen diesen Chardonnay bereits in der Basis zu einem eigenständigen Charakter. Kaum Frucht, dafür viel Salz und Mineralik am Gaumen. Der Ausbau erfolgt zu je 50 % im Tonneau und im Doppelstückfass, was die Struktur unterstützt. Ein eleganter, feiner Chardonnay, der schon in der Basis überzeugt.

