



chardonnay

TROCKEN

STILISTIK

Nur Geduld! Auch wenn bereits die Nase auf die kraftvolle, so herrlich schmelzige Art dieser international beliebten Rebsorte hinweist, wären Sie um ein Vergnügen gebracht, nicht erst die Noten von Vanille, Akazienblüte, Birne, Mandarine und etwas grünem Tee beim Schwenken des Glases zu erkennen. Wie prädestiniert die Südpfalz für den Anbau von Burgundern und ihren Verwandten ist, zeigt dieser Chardonnay mit seiner kraftvollen, dennoch klar-leichten Art. Mineralisch, würzig, mit schöner Länge. Die Trauben wurden Ende September mit 102° Oechsle von Hand gelesen und bei 18°C 35 Tage vergoren. Sein 30-tätiges Feinhefelager sorgt für Fülle und Substanz. Kategorie Lieblichschardonnay mit überzeugendem Preis-Genuss-Verhältnis!

WEINMOMENTE

Es darf angerichtet werden! Unsere Vorschläge: Ein Hühnerfrikassee mit Spargel und Erbsen, ein Hähnchenrollbraten mit Kräutern und Speck, Spaghetti Alio Olio, also mit Knoblauch und Olivenöl zubereitet oder ein Fischfilet gebacken mit fruchtiger Currysauce. Selbstverständlich passt der Wein ebenso zu traditionellen Fischrezepten oder Meeresfrüchten. Apropos Begleitung: Auch solo genossen eine wahre Pracht - für kreative Stunden am Mittag, Nachmittag oder Abend.

ICH MAG DEN WEIN,

weil er schon so vielen Menschen beim ersten Schluck ein seliges Lächeln ins Gesicht gezaubert hat.



weingut geisser gbr

LÄNGELSTRASSE 1 · 76889 SCHWEIGEN-RECHTENBACH · TEL.: (0 63 42) 75 02 · WWW.WEINGUT-GEISSER.DE