

Weingut Peter Briem



(0,75 L)

2024 Chardonnay Spätlese Trocken

Artikelnummer: 121028

Charakteristik

Der Geruch

Feingliedriger Burgundertyp, mit Anklängen von Vanille und Banane im Bukett. Die aus der Gärung erhaltene natürliche Kohlensäure gibt ihm seine feine Frische und fördert die zarten Fruchtaromen zutage. Der Duft von Melonen, exotischen Früchten, überreifen Stachelbeeren oder auch nicht ganz reifen Äpfeln ist typisch für den Chardonnay. Ähnlich dem Weißburgunder, mit saftig frischer Frucht, wechselt er im Bukett mit zunehmender Reife in zarte Pfirsicharomen.

Am Gaumen

Milde Säure, feiner Schmelz und cremige Art, saftig frische Frucht

Lagen, Bodenart und Exposition

Das Weingut Peter Briem liegt in der Weingegend Kaiserstuhl in Südbaden. Neues Holz setzt man nur behutsam ein. Die Spätburgunder können als Gutsweine überzeugen und als Premiumgewächse betören. Die Weißweine bestechen seit Jahren durch ihre kontinuierliche Finesse und Fruchtigkeit. Der Reiz liegt darin, durch den sensiblen Umgang mit den natürlichen Inhaltsstoffen charaktervolle Weine zu schaffen.

Geschmacksrichtung

Trocken

Rebsorten und Klone

Chardonnay

Analytische Werte

Restzucker 2,3 g/l / Säuregehalt 6,9 g/l / Alkoholgehalt 14,06 Vol. %

Speisenempfehlung

So elegant wie der Geschmack des Chardonnays sollten auch die Speisen sein. Entsprechend dem modernen Geschmacksprofil bei Tisch, zu Spargel und auch zu Fisch. Besonders gut zu herzhaften Fischgerichten oder Meeresfrüchten und Schalentieren passt.

Servierempfehlungen

Serviertemperatur liegt bei 8° - 10° Grad

