

Weingut Peter Briem



(0,75 L)

## 2025 Chardonnay Trocken Qualitätswein

Artikelnummer: 121043

### Charakteristik

#### **Der Geruch**

Feingliedriger Burgundertyp, mit Anklängen von Vanille und Banane im Bukett, die sich durch die milde Säure zu einem besonders weichen Gaumenspiel verbinden. 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**

Feingliedrig. Milde Säure. Ausgezeichnete körperliche Mineralität.

#### **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 5,8 g/l / Säuregehalt 5,6 g/l / Alkoholgehalt 13,0 Vol. %

#### **Speisenempfehlung**

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