

Weingut Peter Briem

BRIEM



(0,75 L)

2025 Chardonnay Trocken Qualitätswein

Artikelnummer: 121044

Charakteristik

Der Geruch

Der Chardonnay vom Weingut Briem aus dem Kaiserstuhl begeistert mit seiner eleganten Burgunderstilistik und einer feinen mineralischen Tiefe. In der Nase entfalten sich Aromen von Melone, exotischen Früchten, reifen Stachelbeeren und frischen Äpfeln, die dem Wein eine wunderbar fruchtige Frische verleihen. Ein vielseitiger Chardonnay, der nach einigen Jahren Lagerung seinen besonderen Charakter bewahrt.

Am Gaumen

Am Gaumen zeigt er sich harmonisch, körperreich und gleichzeitig elegant mit animierendem Trinkfluss und feiner 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. %

Speisempfehlung

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

