

Weingut Andreas Hiss



DAS WEINGUT
AM KAISERSTUHL



(0,75 L)

2025 Chardonnay Trocken "Bodenständig"

Artikelnummer: 130075

Charakteristik

Der Geruch

Die Weine der Linie Bodenständig sind wie gute Freunde. Man kann sich auf sie verlassen, sieht sie gerne und sie sind immer da wenn man sie braucht. Hier treffen klassische Noten auf gewohnte Qualität und kreieren einen Wein, der mit beiden Beinen am Boden steht.

Der **Chardonnay trocken 2025 vom Weingut Hiss am Kaiserstuhl** präsentiert sich als ausdrucksstarker und vielschichtiger Weißwein mit schöner Tiefe. In der Nase verbinden sich exotische Aromen von Maracuja und reifer Banane mit Stachel- und Johannisbeeren, während feine buttrige Noten das Bouquet abrunden..

Am Gaumen

Am Gaumen sorgen Anklänge von gerösteten Mandeln und zartem Marzipan für Schmelz und Eleganz. Sein langer Nachhall und das vorhandene Reifepotenzial machen diesen Chardonnay zu einem besonderen Genuss für Liebhaber charaktervoller Weißweine

Lagen, Bodenart und Exposition

Das Weingut Andreas Hiss liegt in der Weingegend Kaiserstuhl in Südbaden. Man betreibt naturnahen Weinbau und verzichtet auf Mineral- und Kunstdünger. Eigener Kompost, in Kombination mit der nährstoffreichen Vulkanerde und eigens eingesäter Gräser- und Kräutermischung, sorgt für eine natürlich Bodenstruktur. Die Form des integrierten Weinbaus sorgt für ein optimales Ökosystem der Reben. Alle Weine sind vollkommen vegan hergestellt.

Geschmacksrichtung

Trocken

Rebsorten und Klone

Chardonnay

Analytische Werte

Restzucker 1,6 g/l Alkoholgehalt 12,5 Vol. %

Speisenempfehlung

Genießen Sie diesen Wein zu gebratener Kalbsleber mit Äpfeln, geröstetem Käse mit Quitten, zur asiatischen Küche.

Servierempfehlungen

Serviertemperatur liegt bei 11° - 13° Grad



4 260145 431312