

Brennerei & Weingut Franz Wild GbR.



(0,75 L)

2025 Chardonnay Trocken

Artikelnummer: 118032

Charakteristik

Der Geruch

Der Chardonnay vom Weingut Wild aus Gengenbach präsentiert sich als körperreicher und zugleich geschmeidiger Weißwein mit viel Ausdruck. In der Nase verbinden sich Zitrusfrüchte, Apfel, Banane und Melone mit feinen Anklängen von Walnuss und einem Hauch Rauch.

Am Gaumen

Am Gaumen zeigt er sich saftig und mineralisch, mit intensiver Frucht, animierender Säure und einem wunderbar langen Nachhall.

Lagen, Bodenart und Exposition

Mitten im Schwarzwald liegt Gengenbach und diese besondere Lage (Steillagen) will das dort ansässige Weingut Wild in seinen Weinen erlebbar machen. Dies gelingt insbesondere dadurch, dass die Weine ausschließlich mit traubeneigenen Hefen, also spontan vergären und so unverfälscht heranreifen. In dem kleinen Familienbetrieb leistet man sich den Luxus, jeden Wein individuell zu begleiten. Sowohl im Weinberg (Handlese, natürliche Düngung) als auch im Keller greift man so wenig wie möglich in die natürlichen Prozesse ein. Oftmals entscheiden die Jungwinzerbrüder nach dem Bauchgefühl.

Geschmacksrichtung

Trocken

Rebsorten und Klone

Chardonnay

Siegerwein in seiner Kategorie bei der AWC Vienna 2020.

Analytische Werte

Alkoholgehalt 13,0 Vol. %

Speisenempfehlung

Ein leichter und doch facettenreicher Chardonnay passt zu Fischgerichten und Meeresfrüchten.

Servierempfehlungen

Serviertemperatur liegt bei 12 - 14 Grad

