



**Schlumberger**<sup>®</sup>  
WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

690601 2025

**2025er Chardonnay & Weissburgunder TERTIÄR QW trocken  
QW**

**Weingut Wageck Pfaffmann**

Bulletpoints	Name	Beschreibung
	Emotionalisierung	Elegant und vielschichtig – pure Harmonie im Glas.
	Geschmacksrichtung	trocken
	Leitaromen	gelber Apfel, Zitrus, Vanille, cremige Textur
	Speise oder Anlassempfehlung	zu Fisch, Meeresfrüchten und Vorspeisen
<b>Farbe</b>	WEISS	
<b>Alkohol</b>	13,5 % vol.	
<b>Verschluss</b>	SCHRAUBVER	
<b>Enthält:</b>	Sulfite	

Elegante Cuvée aus Chardonnay & Weißburgunder mit Aromen von Apfel, Zitrus und Vanille. Cremig und frisch, ideal zu Fisch oder zu Vorspeisen. Die Cuvée Chardonnay & Weißburgunder Tertiär vom Weingut Wageck vereint die Eleganz des Weißburgunders mit der Struktur des Chardonnays zu einem harmonischen und ausdrucksstarken Weißwein. In der Nase entfalten sich feine Aromen von gelbem Apfel, Zitrusfrüchten und einem Hauch von Vanille, die dem Wein eine besondere Tiefe verleihen. Am Gaumen zeigt er sich cremig, mit einer ausgewogenen Säure und einer subtilen Mineralität, die dem Wein Finesse und Frische verleiht. Diese Cuvée passt hervorragend zu Fischgerichten, Meeresfrüchten oder auch zu leichten Vorspeisen. Ein eleganter Wein, der mit seiner klaren Struktur und Vielschichtigkeit sowohl Kenner als auch Einsteiger begeistert und ideal für besondere Anlässe oder den täglichen Genuss ist.

**Region Pfalz**

Die Pfalz ist ein 80 km langer Gürtel nördlich des Elsass im Schutz der Haardt gelegen. Sie ist mit knapp 23.500 Hektar die zweitgrößte geschlossene Rebfläche Deutschlands; Hier entstehen, besonders an der Mittelhaardt, Rieslinge von renommiertester Güte.

**Erzeuger Weingut Wageck Pfaffmann**

Seit mehr als einem Jahrhundert steht der Name Wageck für Qualitätsweinbau im kleinen Ort Bissersheim. Mit Frank und Thomas Pfaffmann leitet nun die 5. Generation das Weingut in der nördlichen Pfalz. Mit guten Qualitäten gibt man sich hier nicht zufrieden, Thomas Pfaffmann will zu den besten Erzeugern Deutschlands gehören und darauf ist das gesamte Handeln ausgelegt. Alle Böden sind von tertiärem Kalk geprägt, was den Weinen eine wundervolle Finesse verleiht. Zusätzlich werden die Weinberge ausschließlich mit Kuhmist gedüngt. Bis auf die FUNDAMENT- Linie werden alle Wein spontan vergoren und zum großen Teil im Holz ausgebaut und gereift, um komplexe Weine mit eigenständigem Charakter hervorzubringen. Der Erfolg gibt Thomas Pfaffmann recht!

**Rebsorten**

85%	Chardonnay
15%	Weißburgunder

Ausbau	Anteil in %	Ausbau Beschreibung	Duration
	70%	Edelstahltank	9 Monate
	30%	Barrique	9 Monate

Trinkreife	Beschreibung	Jahr
	Lagerung empfohlen bis mind.	
	Lagerung empfohlen bis max.	

Stand 19.06.26. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

**Schlumberger GmbH & Co. KG**

Buschstr. 20  
53340 MECKENHEIM

Telefon +49 2225 925-0  
Telefax

Email service@schlumberger.de  
Web www.schlumberger.de

**Zutaten**

Trauben, Konservierungsstoffe und Antioxidationsmittel: SULFITE, unter Schutzatmosphäre abgefüllt, Stabilisatoren: Carboxymethylcellulose

Stand 19.06.26. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

---

**Schlumberger GmbH & Co. KG**

Buschstr. 20  
53340 MECKENHEIM

Telefon +49 2225 925-0  
Telefax

Email [service@schlumberger.de](mailto:service@schlumberger.de)  
Web [www.schlumberger.de](http://www.schlumberger.de)