Schlumberger®
WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

691301 2022
2022er Bissersheim Chardonnay Kalkmergel trocken QW Pfalz
QW
Weingut Wageck Pfaffmann

Bulletpoints	Name	Beschreibung
	Emotionalisierung	Mineralisch und cremig – pure Eleganz im Glas.
	Geschmacksrichtung	trocken
	Leitaromen	Zitrusfrüchte, gelber Apfel, Vanille
	Speise oder Anlassempfehlung	zu Fisch, Meeresfrüchten und Geflügel

Farbe	WEISS
Alkohol	13,5 % vol.
Verschluss	SCHRAUBVER
Enthält:	Sulfite

Eleganter Chardonnay mit Aromen von Zitrus, Apfel und Vanille, cremig und mineralisch. Perfekt zu Fisch, Meeresfrüchten und Geflügel.

Der Bissersheim Chardonnay Kalkmergel vom Weingut Wageck ist ein ausdrucksstarker und eleganter Weißwein, der auf Kalkmergelböden gewachsen ist und dadurch eine besondere Mineralität entwickelt. In der Nase entfalten sich feine Aromen von reifen Zitrusfrüchten, gelbem Apfel und dezenten Anklängen von Vanille, die dem Wein Tiefe und Finesse verleihen. Am Gaumen zeigt er sich cremig und gut strukturiert, mit einer lebendigen Säure, die Frische und Harmonie verleiht. Die Mineralität des Kalkmergels ist deutlich spürbar und gibt dem Wein seine besondere Charakteristik. Der Bissersheim Chardonnay passt hervorragend zu Fischgerichten, Meeresfrüchten und Geflügel. Mit seiner klaren Struktur und Vielschichtigkeit ist dieser Wein perfekt für Genießer, die einen eleganten und mineralischen Chardonnay schätzen.

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

Chardonnay

Ausbau	Anteil in %	Ausbau Beschreibung	Duration
	100%	Barrique	9 Monate

Bewertung	Bewerter	Bemerkung
91 Punkte	Falstaff	91+, November 2024

Stand 16.11.26. 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

Stand 16.11.26. 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