



691301 2023

2023er Bissersheim Chardonnay Kalkmergel trocken QW Pfalz

QW

Weingut Wageck Pfaffmann

Bulletpoints	Name	Beschreibung
	Emotionalisierung	Eleganter Chardonnay mit Terroirprofil
	Geschmacksrichtung	trocken
	Leitaromen	Apfel, Birne, Zitrus, weiße Blüten
	Speise oder Anlassempfehlung	Zu Fisch, Geflügel und feinen Menüs
Farbe	WEISS	
Alkohol	13,5 % vol.	
Verschluss	SCHRAUBVER	
Enthält:	Sulfite	

Eleganter Chardonnay aus der Pfalz mit feiner Mineralität, gelber Frucht und ausgewogener Struktur. Ideal zu Fisch und Geflügel.

Der Bissersheim Chardonnay Kalkmergel trocken 2023 vom Weingut Wageck Pfaffmann vereint die charakteristische Eleganz der Pfalz mit der Ausdruckskraft kalkhaltiger Böden. Die Reben wachsen auf Kalkmergel, einem Terroir, das dem Wein seine feine Mineralität und präzise Struktur verleiht. Im Glas präsentiert sich der Chardonnay in hellem Goldgelb mit brillanten Reflexen. In der Nase entfalten sich Aromen von reifem Apfel, Birne, Zitrusfrüchten und dezenten Noten von weißen Blüten. Am Gaumen zeigt er sich ausgewogen und vielschichtig mit feinem Schmelz sowie einer lebendigen Spannung zwischen Frucht und Mineralität. Der lange Nachhall unterstreicht den modernen, terroirgeprägten Stil des Weinguts. Als vielseitiger Speisenbegleiter harmonisiert dieser Pfälzer Chardonnay hervorragend mit Fischgerichten, hellem Fleisch, Geflügel, cremigen Pasta-Variationen oder feinen Gemüsegerichten. Ein charaktvoller Wein für genussvolle Momente und anspruchsvolle Tischkultur.

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

Zutaten

Stand 22.10.26. 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