



Schlumberger[®]

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

692201 2022

2022er Chardonnay Sülzner Weg trocken QW Pfalz

QW

Weingut Wageck Pfaffmann

Bulletpoints	Name	Beschreibung
	Emotionalisierung	Eleganter Chardonnay mit feiner Balance.
	Leitaromen	Birne, Zitrusfrüchte, Röstaromen, Vanille
	Speise oder Anlassempfehlung	zu Meeresfrüchten, Geflügel und Käse
Farbe	WEISS	
Alkohol	14 % vol.	
Verschluss	NATURKORKE	
Enthält:	Sulfite	

Eleganter Chardonnay mit Aromen von Birne, Zitrusfrüchten und feinen Röstaromen. Perfekt zu Meeresfrüchten, Geflügel und gereiftem Käse.

Der Chardonnay Sülzner Weg vom Weingut Wageck ist ein eleganter Weißwein, der durch seine feine Balance aus Frucht und Holz beeindruckt. Die Reben wachsen auf den kalkhaltigen Böden des Sülzner Wegs, was dem Wein eine besondere Mineralität und Finesse verleiht. In der Nase entfalten sich Aromen von reifer Birne, Zitrusfrüchten und dezenten Röstaromen, die durch den Ausbau im Holzfass entstehen. Am Gaumen zeigt sich der Chardonnay vollmundig und cremig, mit einer gut eingebundenen Säure und feinen Vanille- und Butternoten, die ihm eine elegante Tiefe verleihen. Der lange, harmonische Abgang macht diesen Wein zu einem idealen Begleiter für feine Gerichte wie Meeresfrüchte, Geflügel oder auch gereiften Käse. Ein Chardonnay, der durch seine Ausgewogenheit und Tiefe besticht und die hohe Qualität des Weinguts Wageck eindrucksvoll widerspiegelt.

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

0% Chardonnay

Bewertung

Bewerter	Bemerkung
92 Punkte Falstaff	92+, August 2024

Zutaten

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