



WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

693701 2025

2025er Chardonnay Fundament trocken QW Pfalz

QW

Weingut Wageck Pfaffmann

Bulletpoints	Name	Beschreibung
	Emotionalisierung	Chardonnay aus alten Rebanlagen
	Geschmacksrichtung	trocken
	Leitaromen	Frucht, Schmelz & kalkige Mineralik
	Speise oder Anlasempfehlung	Ideal zu Fisch, Geflügel & feiner Küche
Farbe	WEISS	
Alkohol	13 % vol.	
Verschluss	SCHRAUBVER	
Enthält:	Sulfite	

Pfälzer Chardonnay mit Tiefe: klare Frucht, kalkige Mineralik und cremige Textur – präzise, strukturiert und ausdrucksstark.

Der Chardonnay Fundament trocken QW Pfalz 2025 vom Weingut Wageck steht für Herkunft, Substanz und burgundische Prägung aus der Pfalz. Die Trauben stammen aus alten Rebanlagen mit burgundischen Klonen, gewachsen auf kalkhaltigen Böden in den Bissersheimer Südhängen. Diese Bedingungen verleihen dem Wein Tiefe, Struktur und klare Kontur. Im Duft zeigt sich eine ausgeprägte Frucht mit präziser Ausrichtung, unterlegt von mineralischen Anklängen des Kalksteins. Am Gaumen präsentiert sich der Chardonnay dicht und fokussiert, mit cremiger Textur und ausgewogener Spannung. Die Frucht wirkt klar definiert, der Ausbau verleiht Schmelz und Länge, ohne die Herkunft zu überdecken. Der Abgang ist strukturiert und anhaltend. Ein charaktvoller Pfälzer Chardonnay, der Reife der Reben, Terroir und Stil des Weinguts Wageck überzeugend vereint.

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	100%	Chardonnay
-----------	------	------------

Ausbau	Anteil in %	Ausbau Beschreibung	Duration
	70%	Edelstahltank	7 Monate
	30%	Barrique	

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

Stand 21.08.26. 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