WINZERKELLER
HEX VOM DASENSTEIN
SEIT 1934



Villa Heynburg

Chardonnay Qualitätswein trocken

Die Krönung besonderer Jahrgänge für erlesenen Weingenuss.

Produkteigenschaften

Jahrgang:	2025
Rebsorte:	Chardonnay
Qualität:	Qualitätswein
Geschmacksrichtung:	trocken
Region:	Ortenau / Baden
Inhalt:	0,75 l
Verschlussart:	Drehverschluss
Alkoholgehalt:	13,5 % Vol.
Restzucker:	5,0 g/l
Säure:	5,1 g/l
Trinktemperatur:	6 – 10 °C
Terroir:	Lockerer, mineralischer Granitverwitterungsboden

Wein aus Deutschland | Enthält Sulfite

Charakteristik

Der Chardonnay ist als Weißweinsorte Nummer eins ein global Player und mit seinem ausgeprägten Charakter auch ein vornehmer Essensbegleiter. Ein Burgundertyp, der Renommée und internationales Flair in die Ortenau und ins Achertal bringt, insbesondere in der Gastronomie. Er ist ein perfekter Begleiter von regionalen Genüssen, beispielsweise für Gerichte mit Pfifferlingen aus den Wäldern des Achertals.

Auszeichungen:
2. Platz Baden Trophy - Kategorie Chardonnay

Weinbeschreibung

Im Glas präsentiert er sich in hellem Gelb mit grünlichen Reflexen; in der Nase zeigen sich Aromen von Kräuterwürze gepaart mit Fruchtaromatik nach Quitte, grüner Banane und zarten Vanilletönen; viel Schmelz und feinwürzig am Gaumen mit Anklängen von Stachelbeere; mineralisch-pikant mit viel Finesse, hoher Genussfaktor.

Speiseempfehlung

Fleischgerichte, Geflügel, Gemüse- und Pilzgerichte, Trüffel

Rebsorte

Chardonnay ist die Weißweinsorte der Burgunds. Vor etwa 50 Jahren begann der weltweite Siegeszug dieser Sorte. Auch in heißen und trockenen Jahren behalten die kräftigen Weine ihre Sortentypizität. Die Gärung im kleinen Eichenholzfass (Barrique) und ein langes Hefelager bringen den Weinen eine enorme Fülle und beachtliche Lagerfähigkeit.

Weinausbau

Hochreifes Traubengut aus ausgewählten Anlagen, Maischestandzeit, gezügelte Gärung in kleinen und großen Holzfässern bei 17 – 20 °C, biologischer Säureabbau, lange Reifung des Jungweines auf der Feinhefe.

Auszeichnungen

Goldmedaille
Landesweinprämierung Baden