



P. J.
VALCKENBERG
WEINHANDELSHAUS

Chardonnay Réserve

Chardonnay Réserve 2023


Produzent


Der biodynamische Betrieb von Winzer Alex Pflüger umfasst 40 Hektar der besten Lagen in der Anbauregion Pfalz.


Jahgangsbericht

Nach einem teils sehr heißen, teils feuchten Sommer haben wir Anfang September mit der Ernte 2023 begonnen. Der manuelle Selektionsaufwand war in einigen Weinbergen recht hoch und unser erfahrenes Leseteam war gefordert. Bei ruhigem und relativ trockenem Spätsommerwetter konnten wir einen ertragreichen, reifen und ausgewogenen Jahrgang ernten und die Ernte am 11. Oktober nach 36 Lesetagen abschließen. Im Keller zeigt sich der Jahrgang sortentypisch, unkompliziert und sehr ausgewogen in Bezug auf Säure und Mostgewicht. Die jungen Weine entwickeln sich im Keller eigenständig und authentisch.

Charaktereigenschaften

 Noten von reifem Apfel, Banane und Vanille, gepaart mit feinen Karamellnoten.

 komplex und ausgewogen mit einer wunderbar präsenten und geschmeidigen Struktur.

 gegrilltes Fleisch, Fisch oder Geflügel, Gemüse

Fakten

| | |
|--------------|--|
| Rebsorte | Chardonnay |
| Terroir | Unsere Réserve Weine entstehen aus den besten Traubenselektion von hervorragenden Lagen und Lese per Hand. |
| Appellation | Pfalz |
| Vinifikation | Der Chardonnay wurde im grossen und kleinen Holzfass ausgebaut. |

| Alkoholgehalt | Restsüße | Säuregehalt |
|---------------|----------|-------------|
| 13 %vol | 2.6 g/l | 5.8 g/l |



Art.Nr. PL24-23