

Chardonnay Nussdorf trocken, Ortswein

Weingut Emil Bauer



Kategorie:	Weißwein
Rebsorte:	Chardonnay
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	balanciert, harmonisch, mittelkräftig
Alkohol:	13 vol. %
Serviertemperatur:	8-10 °C
Servierempfehlung:	passt zu Meeresfrüchten, Geflügel vom Grill, Ziegenkäse auf Avocadosalat mit Zitronen-Pfeffer-Vinaigrette und Pilzen
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	10 62 38

Charakteristika

Selektion von verschiedenen Weinbergen rund um Nussdorf, vom Kalkboden. Dieser Chardonnay ist frisch, konzentriert und elegant. Sein tropisches Melonenaroma vereint sich mit Anklängen von reifer Stachelbeere, grünem Apfel und einem Hauch Vanille.

Klima/Terroir

Verschiedene Lagen in und um Nussdorf - Löss-Lehm-Böden mit Kalkmergel.

Ausbau

Handlese und schonende Pressung. Gärung temperaturkontrolliert im Doppelstückfass aus deutscher Eiche.

Das Weingut

Das Weingut Emil Bauer ist unverwechselbar und einzigartig in seiner Vielfalt – was sich auch darin widerspiegelt, dass seit Generationen mehrere Generationen unter einem Dach vereint sind. Das Weingut der Brüder Bauer liegt im Herzen des geschichtsträchtigen Örtchens Nussdorf, gleich unterhalb der Weinstraße, umgeben von den schönen Weinbergen der Pfalz. Hier gründete der Großvater der Brüder, Emil Bauer, den Betrieb in den 1920iger Jahren.

Die Brüder haben sich auch die Geschichte des Dorfes zu eigen gemacht. In dem beschaulichen Örtchen Nussdorf riefen die Bauern 1525 den Pfälzischen Bauernaufstand aus und forderten ihre Unabhängigkeit. Ein geschichtsträchtiger Ort mit Folgen: Mit ihren Weinen aus NUSSDORFER Parzellen bewiesen die Bauers, dass Mode und Moderne, dass Terroir und Tradition zusammengehen – weil sie es zusammen bringen.

