



Weinexpertise

2025 Chenin Blanc trocken, 0,75 l

Weinbergslage: Würzburger Pfaffenberg

Rebsorte: Chenin Blanc

Optimale Serviertemperatur: 10 °C

Verschluss: Naturkork

Restzucker: 7,8 g/l

Säure: 6,2 g/l

Alkohol: 12,5 vol.%



Weinbeschreibung

Im Glas zeigt sich der Chenin Blanc in einem strahlenden Goldgelb mit brillanten Reflexen und eleganter Erscheinung. Die Nase überzeugt mit einem facettenreichen Zusammenspiel aus reifen gelben Früchten wie Birne und Quitte, ergänzt durch feine Zitrusanklänge und florale Nuancen. Der Ausbau im Holz sowie die intensive Hefelagerung verleihen zusätzliche Tiefe und Ausdruck, begleitet von subtilen Brioche-Noten und einer feinen Würze.

Am Gaumen präsentiert sich der Wein mit klarer Struktur und ausgeprägter Balance. Die lebendige Säure bildet das Rückgrat, während die dezente Restsüße zur Harmonie beiträgt. Eine feine Cremigkeit sowie ein geschmeidiger Schmelz verleihen zusätzliche Eleganz und unterstreichen die Komplexität.

Genussempfehlung

Der Chenin Blanc eignet sich hervorragend als Speisenbegleiter. Besonders gut passt er zu Fischgerichten, hellem Fleisch, cremigen Saucen sowie zu würzigen Speisen. Auch solo genossen entfaltet der Wein seine ganze Charaktertiefe. Ob als stilvoller Begleiter an einem entspannten Abend oder bewusst im Glas erkundet – seine Finesse und Vielschichtigkeit laden dazu ein, sich leidenschaftlich mit dem Wein auseinanderzusetzen.