



Weingut Karsten Peter

2021

Chardonnay Mineral

75cl (6er-Karton)

Degustationsnotiz

Wow, dieser Duft – zum Eintauchen schön! Herrliche reduktive und zitrische Nase mit burgundischer Ausprägung. Die Mineralität ist gewaltig und unglaublich tiefgründig. Der Ausbau fand in gebrauchten Fässern statt, der Neuholzanteil wird möglichst gering gehalten. Unglaublich viel Kraft und Intensität strahlt aus dem Glas heraus. Schmelz und Säure im verführerischen Zusammenspiel. Am Gaumen kommt doch noch etwas mehr Frucht zum Vorschein, die sich sehr delikat mit der Mineralität vereint. Sehr gut ausbalanciert durch die raffinierte Säure, die sich fast wie ein Stromstoss anfühlt. Auch die Länge und das mineralische Finale sind phänomenal. Das ist nochmals eine massive Steigerung zum Vorjahr und bestätigt die Klasse dieses Weines. (pb)

Genussempfehlung

Trocken

 **Typ:** Weisswein

 **Land:** Deutschland

 **Region:** Pfalz

 **Genussreife:** Jetzt

 **Alkoholgehalt:** 12.5% Vol.

 **Trinktemperatur:** 8°C - 10°C

 **Traubensorten:** Chardonnay

 **Vino Vario:** 19+