

Chardonnay „Royale“

Region	Pfalz
Erzeuger	Weingut von Winning - Pfalz
Alkoholgehalt	13 % vol.
Rebsorte(n)	Chardonnay
Bestell-Nr.	DPF053021

Von Winnings königlicher Basis-Chardonnay!

Auch wenn der Riesling mit heute 22 (!) unterschiedlichen Füllungen seit jeher das Zentrum des Weinguts Von Winning bildet, so haben doch die französischen Sorten mit dem Burgund-Liebhaber und Qualitätsfanatiker Stephan Attmann einen enormen Aufstieg im Weingut erlebt. Bei Von Winning beginnt schon in der Basis eine Qualität, die andere in der Spitze nicht erreichen. So nobel wirkt der Wein, der bis 2019 „Chardonnay II“ hieß, dass man ihn im letzten Jahr in Chardonnay „Royale“ umbenannt hat. Attmann hat diese Sorte schon lange sehr genau verstanden und geht mit ihr bemerkenswert präzise und entspannt um – immer mit dem Gefühl für den richtigen Holzeinsatz. Und beim „Royale“ spielt der Holzeinsatz durchaus eine Rolle, wie man beim ersten Schnuppern ins Glas unschwer erkennen kann. Aber das Holz ist natürlich weniger präsent als bei den großen Geschwistern. Schließlich soll man auf den Chardonnay „Royale“ nicht warten müssen. Auch wenn er ein Lagerpotential für sicher fünf oder mehr Jahre besitzt, soll er doch schon jetzt Spaß machen. Und das tut er. Den Auftakt bilden Noten von reifen Birnen und geschmolzener Butter, reifen Zitronen und etwas Ananas mit Akazienblüten. Dazu gibt es Noten von Butterkeks, feinem Holz und etwas Vanille. Das wirkt sehr appetitlich wie auch einladend und setzt sich genauso am Gaumen fort, wo der Wein elegant, fein und nobel, gleichzeitig offen und ungemein cremig wirkt. Die geschmolzene Butter ist da, ein frisch angesetzter süßer Mürbeteig, die Birne und die Zitrone, aber auch ein wenig Kap-Stachelbeere und Steinobst. Dieser Wein ist ein



vollendeter Charmeur mit genau dem richtigen dezenten Holzeinsatz, ein wenig Nougat, einer frischen, aber seidigen Säurestruktur und guter Länge. Es ist schon faszinierend, wie viel Wein es bei diesem Spitzenweingut immer noch fürs Geld gibt.

Trinkempfehlung: Dieser verführerische Chardonnay trinkt sich bereits jetzt wunderbar, hat allerdings auch ein Lagerungspot

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	k.A.
Restzucker	k.A.	Schwefelige Säure (gesamt)	k.A.
Gesamtsäure	k.A.	Analysedatum	k.A.

Pinard de Picard GmbH & Co. KG
Campus Nobel
Alfred-Nobel-Allee 28
66793 Saarwellingen

Tel.: 0049 / 6838 / 97950 - 0
Fax: 0049 / 6838 / 97950 - 30

E-Mail: info@pinard.de

USt-IdNr.: DE 811881107
Biozertifiziert: DE-ÖKO-003

<https://www.pinard.de>

HRA Saarbrücken 8806,
persönlich haftende Gesellschafterin:
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH,
HRB Saarbrücken 26594

Geschäftsführer:
Ralf Zimmermann, Martin Lehnen

Deutsche Bank AG
IBAN: DE61 5907 0070 0055 6019 00
Swift/ BIC: DEUTDE33330333

Kreissparkasse Saarlouis
IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45
Swift/BIC: KRSAD333