



Technische Fiche

Naam: Weingut Metzger Chardonnay

Druivensoorten: 100% Chardonnay

Regio & land: Pfalz, Duitsland

Producent: Weingut Metzger

Inhoudsmaat: 75 cl

Alcoholpercentage: 12,5%

Serveertemperatuur: 8 °C - 10 °C

Foodpairing:

Vegetarische gerechten, risotto, rijstgerechten, gebakken vis, gevogelte

Informatie over de producent:

Metzger wat in het Nederlands "slager" betekent is een kwalitatief en zeer gekende wijnmakerij uit het Duitse Pfalz. Ze maken in elke prijs en kwaliteitsklasse wijnen, van huiswijn tot topwijnen voor op een restaurantkaart. Ze classificeren hun wijnen op dezelfde manier hoe een slager dit zou doen. De beste klasse noemen ze (A) "filet" hier bedoelen ze mee dat ze hiervoor de allerbeste druiven, van de beste wijnstokken, van de meest bijzondere locaties, met de grootste zorg ontwikkeld tot topwijnen van onmiskenbare herkomst. De 2^e beste klasse noemen ze (B) Pastorenstück dit betekent dat de druiven van hun midden categorie komen, ze komen van zeer goede locaties en worden in hoge kwaliteit en zorgvuldigheid geoogst met lagere opbrengsten om kwaliteit te garanderen. De rode wijnen worden gerijpt in barrique vaten. en de 3^e beste klasse noemen ze (C) flanke dit wil zeggen dat dit hun basissegment is, maar dit toch van een zeer mooie kwaliteit is.



Informatie over de wijn:

Frisse zuren en delicaat glazuur, alles wat je van een Chardonnay mag verwachten. Daarnaast maken veel fruit en mineraliteit deze wijn tot een heerlijke begeleider van vele gerechten en overtuigt ook op zichzelf.