

Wein des Monats März

2022 Mariage Chardonnay & Weissburgunder

Weingut Christoph Hammel

- Trinktemperatur | Lagerfähigkeit | Alkoholgehalt
8 -10 °C | 1-2 Jahre | 12,5 % vol.
- * Geschmacksrichtung | Charakteristika
trocken | im Edelstahl ausgebaut | harmonische Säure
- Rebsorte
Chardonnay | Weißburgunder



Herkunft

Die Pfalz ist mit 23.500 Hektar zwar nur die zweitgrößte Weinregion Deutschlands. Doch findet sich hier die größte Anbaufläche für Riesling weltweit und auch die größte Fläche für rote Rebsorten in Deutschland. Die Lebensader der Region ist die deutsche Weinstraße, die sich von der französischen Grenze im Süden bis nach Bockenheim im Norden erstreckt. Die sanfte Hügellandschaft ist ein wahres Paradies für Reben: Vielfältige Bodenarten von Bundsandstein, über Kalk bis hin zum Schiefer verleihen den Weinen Individualität. Im Regenschatten des Pfälzer Waldes, der feuchte Winde aus dem Westen abfängt, geben rund 2000 Sonnenstunden jährlich den Pfälzer Gewächsen ihren typischen Charakter!

Herkunft

Deutschland, Pfalz

Weingut

Seit nunmehr neun Generationen ist Wein Mittelpunkt der Winzerfamilie Hammel in Kirchheim, nördlich von Bad Dürkheim und unmittelbar an der Deutschen Weinstraße gelegen. Martin und Christoph Hammel leiten heute den Betrieb mit geballter Kompetenz und die neue Generation mit Martins Sohn Markus ist bereits mit an Bord. Tradition und Moderne fließen hier perfekt ineinander und schenken Genuss und Lebensfreude. Wir blicken stolz auf mehrere Jahrzehnte der Zusammenarbeit zwischen dem Weingut und dem Weinkeller der BASF zurück. Gemeinsame Projekte mit Christoph, dem charismatischen „frontman“ des Weinguts sind für uns und unsere Kunden immer wieder ein Erlebnis und Unterhaltung pur.

Produzent

Weingut Christoph Hammel

Weininfo

Mariage - auf Deutsch Vermählung - wird gerne als Synonym für Cuvée, Assemblage oder - ganz deutsch und technisch - Verschnitt verwendet. Es bringt sehr romantisch die Harmonie von zwei Weinen zu einer Einheit zum Ausdruck. Die zwei Cuvée-Partner Chardonnay und Weißburgunder, wurden bereits als Trauben im Weinberg gemeinsam gelesen. Chardonnay, die weltweite Nr. 1 der Rebsorten bringt Fülle und Struktur. Weißburgunder sorgt für Eleganz und Fruchtigkeit. Duftig, mit angenehm zarter Citrusnote, Birnenfrucht, Honigmelone und Mandel empfiehlt sich diese Cuvée dank perfekter Balance aus Frische und Cremigkeit als Speisebegleiter zu einer Vielzahl an Köstlichkeiten.

Artikelnummer

106849