



EGGERSSOHN

WEINIMPULSE SEIT 1773

Pahlmeyer Chardonnay Napa Valley

Artikel-Nr.: 870200

ANBAUGEBIET Napa Valley

REBSORTE(N) Chardonnay

ERZEUGER Pahlmeyer

AUSBAU Der Chardonnay wurde sorgfältig in 100% neuen französischen Eichenfässern ausgebaut. Die malolaktische Gärung fand auf der Hefe statt, was dem Wein seine samtige Textur und Tiefe verleiht. Insgesamt reifte er 14 Monate auf der Hefe und wurde ohne Filtration abgefüllt, um die volle Aromenstruktur zu bewahren.

VERSCHLUSS Naturkork

BESCHREIBUNG Ein kraftvoller Chardonnay mit intensiven Aromen von Birne und Anis. Am Gaumen entfalten sich Noten von gebratener Meyer-Zitrone und Butterscotch, begleitet von einer eleganten Balance zwischen Frische und Fülle. Der Wein endet mit einem nussigen, langen Abgang und beeindruckt durch seine vielschichtige Struktur.

SERVIEREMPFEHLUNG Tagliatelle in Trüffelrahm-Sauce, Gebratenes Hähnchen mit Knoblauch-Zitronen-Sauce

SERVIERTEMPERATUR 10-12°C



Jason Pahlmeyer, ein erfolgreicher Anwalt aus Kalifornien, träumte schon lange von der Weinproduktion, inspiriert von Bordeaux-Weinen wie Château Mouton Rothschild. Um diesen Traum zu verwirklichen, überzeugte er seinen Studienfreund John Caldwell, 20 Hektar Land im Napa Valley mit Bordeaux-Reben zu bepflanzen.

1981 schmuggelte er fünf Bordeaux-Klone nach Kalifornien und begann mit dem Anbau. Fünf Jahre später erfuhr der angesehene Winzer Randy Dunn von Pahlmeyers außergewöhnlichem Rebgut und bat um die gesamte Ernte, um den ersten „Pahlmeyer Red Napa Valley Bordeaux Blend“ zu kreieren.

Dieser entscheidende Schritt katapultierte Pahlmeyer in die Weinwelt, als Robert Parker den Wein mit 94 Punkten bewertete. Heute steht Pahlmeyer für erstklassigen Napa Valley Wein und ist international für seine herausragenden Bordeaux-Blends bekannt.

