

Ancestral Chardonnay 2025

Duftig mit gelbem Apfel und weißem Pfirsich, Zitrusaromen, herrliche Leichtigkeit und Frische

Winzer: Karsten Peter
Region: Pfalz
Rebsorte: 100% Chardonnay
Farbe: weiß
Ausbau: Edelstahl und teilweise Holzfass
Alkohol: 12.5 % vol
Trinktemperatur: 8 - 10°C

Kulinarischer Tipp: Ein vielseitiger Essensbegleiter, für die Geflügel- und Fischküche

0.75 l – Bestellnummer n144425

Karsten Peter
Pfalz

Nachdem Karsten Peter von 20 Jahren dem elterlichen Betrieb in der Pfalz den Rücken gekehrt hatte lernte er sein Handwerk u.a. bei Müller-Catoir und Dr. Deinhard. Als Betriebsleiter bei Gut Hermannsberg hat er maßgeblich dazu beigetragen, das Weingut zurück unter die besten Weingüter im Nahetal zu führen. Seit Ende 2021 wohnt Peter wieder in der Pfalz und hat das elterliche Weingut übernommen, das in den vergangenen Jahren verpachtet war. Hier prägt er mit seiner ganz persönlichen Handschrift die Weine. Dabei legt er großen Wert auf die Arbeit in den Reben, denn "der Weinberg steht für ihn als Star an erster Stelle". Er arbeitet mit eigenen Selektionen der Reben und kann so die positiven Eigenschaften des Microklimas der Lagen und der Böden unterstreichen. Unterstützt wird er durch seine Frau Anne. Ein echtes Familienweingut.

Abbildung unverbindlich