STEFAN BIETIGHÖFER PFALZ



2025

CHARDONNAY

MÜHLHOFEN –ORTSWEIN–

Aus ausgewählten Weinbergen rund um Mühlhofen entsteht ein Wein, der Frische und Struktur verbindet. Saftige Frucht, feine Würze und eine elegante Textur machen ihn zum idealen Botschafter seiner Herkunft – authentisch, klar und mit viel Trinkfluss.
Unser Chardonnay Mühlhofen wurde von Hand gelesen und schonend verarbeitet.
50% Edelstahl
50% 500l Tonneaux
Reife, gelbe Obstaromen, unterlegt mit feinen Holznoten. Elegant und präzise. Viel Druck mit mineralischen Anklängen von Feuerstein. Tiefe, Schmelz und viel Finesse.
DE-ÖKO-022
DEMETER

ALKOHOLGEHALT	13 % vol
SÄURE	7,1 g/l
RESTSÜSSE	2,6 g/l
GESCHMACK KURZ	trocken
BOUQUET	Weißer Pfirsich, Reife Ananas, nussiger Anklang
GESCHMACK	cremig, feinfruchtig, mineralisch
WEINART	Chardonnay
FARBE	hellgelb
TRAUBEN	weiß
BODEN	Löss Lehm
TRINKTEMPERATUR	8-10 °C
ALLERGENE	Sulfite

Weingut Bietighöfer • Oberdorfstrasse 13 • 76831 Mühlhofen/Pfalz
+49 (0) 6349-8698 • www.bietighoefer.de • weingut@bietighoefer.de

drink sophisticated