

# GEIL

OEKONOMIERAT ERBEN

OBA

CHARDONNAY

2025



Dieser Chardonnay spielt schon im Gutsweibereich ganz entspannt eine Liga höher. Ein ordentliches Fundament aus älteren Reben sorgt für Tiefe und Charakter, während der teilweise Ausbau im Holzfass ihm genau die richtige Portion Würze und Struktur mitgibt – ohne dabei jemals schwer oder überladen zu wirken. In der Nase geht direkt die Tür auf zu einer ziemlich einladenden Aromawelt: saftige gelbe Früchte, vielleicht ein Hauch von reifem Apfel, Birne und etwas Zitrus, treffen auf fein eingewobene Röstaromen. Da blitzt ein bisschen Vanille durch, ein wenig geröstete Nuss, alles sehr elegant und eher subtil als laut. Am Gaumen zeigt sich der Wein dann wunderbar dicht und harmonisch. Er hat richtig schönen Schmelz, liegt also weich und angenehm auf der Zunge, ohne an Spannung zu verlieren. Die Frucht bleibt präsent, wird aber von einer gut eingebundenen Frische getragen, die dem Ganzen Balance verleiht und dafür sorgt, dass man direkt den nächsten Schluck nehmen möchte. Insgesamt ein Chardonnay, der gekonnt zeigt, wie man Kraft, Eleganz und Trinkfluss unter einen Hut bekommt – vielseitig, charmant und mit einem kleinen Hauch von „mehr“, als man vielleicht erwartet.

Newbie mit Ansage

[Zutaten & Nährwertangaben](#)

ARTIKELNUMMER	2510
ALKOHOLGEHALT	13 % vol
SÄURE	5,6 g/l
RESTSÜSSE	5 g/l
GESCHMACK	trocken
GESCHMACK	Ein gehaltvoller Chardonnay mit Charakter; geprägt von einem Part älteren Reben und teilweise im Holz ausgebaut. In der Nase saftige Frucht kombiniert mit feinen Röstaromen. Am Gaumen dicht, harmonisch und mit schönem Schmelz, getragen von einer angenehm ausgewogenen Frische.
WEINART	weiß
TRAUBEN	Chardonnay
SPEISEEMPFEHLUNG	Chardonnay Allrounder mit Stil – perfekt für alle, die beim Essen gern ein bisschen spielen. Durch seinen Schmelz und die feinen Röstaromen funktioniert er richtig gut mit Gerichten, die Cremigkeit + Röstaromen + Frische kombinieren. Richtig stark wird's mit Pasta mit gebräunter Butter, Salbei und gerösteten Haselnüssen oder einer cremigen Zitronen-Risotto-Variante mit Parmesan – da greift der Wein die Textur auf und bringt gleichzeitig genug Frische mit, damit's nicht zu heavy wird. Wenn's ein bisschen raffinierter sein darf: gegrillter Blumenkohl oder Brokkoli mit Tahini, Zitrone und Crunch-Topping. Die Röstaromen vom Gemüse matchen super mit dem Holzfass-Ausbau, während die Zitrusnoten im Gericht die Frische im Wein pushen. Auch im Streetfood-Vibe macht er Spaß: Chicken-Sandwich mit knuspriger Haut, Brioche-Bun und leicht zitroniger Mayo oder Tacos mit gegrilltem Fisch und cremiger Avocado – der Chardonnay hält da easy mit und bringt genug Struktur mit, ohne zu dominieren. Kurz gesagt: Alles, was cremig ist, leicht geröstet daherkommt und einen Frische-Kick hat, ist hier ein Volltreffer. Oder noch einfacher: Wenn du beim Essen denkst „boah, das ist gerade richtig saftig und ein bisschen fancy“, passt der Wein ziemlich sicher perfekt dazu
TRINKTEMPERATUR	9-12 °C
ABFÜLLINFORMATION	Gutsabfüllung Weingut Oekonomierat Johann Geil Erben

WEINGUT GEIL OEKONOMIERAT ERBEN

Kuhpfortenstrasse 11 • 67595 Bechthheim

Telefon: +49 (0) 6242-1546

[www.weingut-geil.de](http://www.weingut-geil.de) • [shop@weingut-geil.de](mailto:shop@weingut-geil.de)