



EGGERSSOHN

WEINIMPULSE SEIT 1773

Krämer Straight Chardonnay

Artikel-Nr: 104256

ANBAUGEBIET Deutschland / Rheinhessen

REBSORTE(N) Chardonnay

KLASSIFIZIERUNG QbA trocken

ERZEUGER Weingut Krämer

AUSBAU Nach einer Maischestandzeit von 24 Stunden findet eine Spontangärung statt. Der Wein reift zu 80% im Edelstahltank und zu 20% im großen Holzfass statt. Bis kurz vor der Abfüllung liegt der Wein auf der Vollhefe.

VERSCHLUSS Schraubverschluss

BESCHREIBUNG Ein echter Global Player, der in Rheinhessen vor allem auf hiesigem Buntsandstein gut gedeiht. Trocken, dicht, geschliffen, STRAIGHT (puristisch), mit dem Duft nach tropischen Früchten, viel Kraft und Finesse!

SERVIEREMPFEHLUNG Ideal zur Frühlings- und Sommerküche oder zu Pasta mit kräftigen Saucen.

SERVIERTEMPERATUR 8-10 °C



„Nicht lange herumphilosophieren, sondern von Anfang an Butter bei die Fische!“ Tobias Krämer ist keiner, der große Reden schwingt. Er lässt lieber seine Arbeit sprechen und wenn er das Wort ergreift, spricht er Tacheles – wie seine Weine: Die sind im besten Sinne gerade heraus. Straight eben. Der englische Begriff beschreibt sehr gut Tobias Vision eines guten Weins, die er auf dem elterlichen Weingut in Gau Weinheim, das er mittlerweile übernommen hat, in die Tat umsetzt. Hier fährt er jederzeit eine klare Linie: vom Weinberg über den Keller in die Flasche. Seine Weine sind im besten Sinne auf das Wesentliche reduziert. Sie wirken unverfälscht, ehrlich und pur. Mit seinen kompromisslosen Weißweinen und der fabelhaften Rotwein- Cuvée „Red Stuff“ hat er nicht nur uns begeistert, sondern sich auch einen festen Platz in den Notizbüchern der Weinkritiker gesichert, die ihm „eine gute Figur in der Zukunft“ (Gault Millau) voraussagen.

