MAX PIEHL
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

Chardonnay "Hiss" QbA trocken



Name:	Chardonnay "Hiss" QbA trocken
Artikel Nr.:	20018
Hersteller:	Weingut Hiss
Herkunft:	Deutschland
Region:	Baden
Rebsorte:	100% Chardonnay
Farbe / Art:	weiß
Geschmack:	trocken
Inhalt:	0.75 Liter
Jahrgang:	2023
Enthält:	Sulfite
Alkoholgehalt:	12,5%
Beschreibung:	Wunderbar fruchtig mit Andeutungen von Passionsfrucht, reifen Bananen, Äpfeln und Ananas. Angenehm buttrig mit klarer Struktur.
Herstellung:	Die ganzjährige Arbeit im Weinberg ist konsequent qualitätsorientiert. Es wird viel Wert auf den Erhalt eines natürlichen Ökosystems in der Flora und Fauna gelegt, weshalb zur Bekämpfung von Weinbergschädlingen ausschließlich Pheromone verwendet werden. Pheromone sind Botenstoffe, die den Schädlingen auf natürliche Weise entgegenwirken. Nach der selektiven Ernte werden die Trauben schonend gepresst und anschließend bei streng kontrollierten Temperaturen in Edelstahltanks vergoren. Der junge Wein ruht zunächst auf den Edelstahltanks, später weitere Monate auf den Flaschen, bevor der Wein zur Vermarktung freigegeben wird.
Hersteller-information:	Das Weingut Hiss liegt in Eichstetten am berühmten Kaiserstuhl im Weinanbaugebiet Baden und wurde 1962 von Karl Heinz Hiss als erstes Weingut in Eichstetten gegründet. Schon sein Vater Karl Hiss hatte den Grundstock durch handwerkliches Geschick als Holzküfer und Winzer gelegt. Inzwischen hat der staatlich geprüfte Weinbautechniker Andreas Hiss das Zepter in dritter Generation übernommen und führt das Weingut mit viel Schwung und innovativem Geist. Zusammen mit Ehefrau Alexandra und gut qualifizierten Mitarbeitern baut er die gewachsene Qualität des Familienbetriebs weiter aus. Die Philosophie besteht in einem qualitätsorientiertem Weinbau durch Ertragsreduzierung, gewissenhafte Bodenbewirtschaftung durch stetige Humusversorgung und blühende Einsaaten von Gräsern und Blumen. Inzwischen werden rund 22 ha Rebfläche bewirtschaftet, aus der rund 180.000 Liter Wein erzeugt werden.
Servier-empfehlung:	Als Begleiter von hellen Fleischgerichten, herzhaften Gemüsepfannen und feinem Käse besonders gut geeignet. Empfohlene Trinktemperatur 10-12°C.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 12,5% Restzucker: 6,0 g/l Säuregehalt: 5,8 g/l
Lagerfähigkeit:	4-5 Jahre

© 2026 Max Piehl GmbH & Co. KG. Alle Rechte vorbehalten.