

CHARDONNAY

DOC 2017

SORTE/N: Chardonnay

ALTER DER REBEN: 6 – 26 Jahre

TRINKTEMPERATUR: 10 – 12 °C

TRINKREIFE: 2018 – 2020

ERTRAG: 70 hl / ha

ERZIEHUNGSFORM:
Drahtrahmen + Pergel

ALKOHOL: 13,5 %

RESTZUCKER: 2,5 g/l

SÄURE: 6,0 g/l

Enthält Sulfite

» Nur als Aperitif viel zu schade! Seine saftige Frucht und seine geschmackliche Endlosschleife am Gaumen machen diesen Chardonnay zum idealen Begleiter für ein Mittagessen mit Freunden. «

HERKUNFT

Lange Zeit wurde zwischen den Rebsorten Weißburgunder und Chardonnay nicht unterschieden, da sie visuell kaum auseinanderzuhalten sind. Chardonnay wird in Südtirol seit etwa 150 Jahren angepflanzt und ist eine der wichtigsten Weißweinsorten.

JAHRGANG

Nach einem übermäßig trockenen Winter und einem frühen Austrieb, kamen wir bei einer Frostperiode Ende April mit einem blauen Auge davon. Bereits Anfang Mai zeigten sich die ersten aufgesprungenen Traubenblüten. Einem niederschlagsreichen Juli mit einigen lokalen Hagelgewittern, folgte die letzte Reifephase. Die Weinlese startete bereits Ende August und wurde in kürzester Zeit bereits Anfang Oktober wieder abgeschlossen.

VINIFIKATION

Ganztraubenpressung reifer, gesunder Trauben, Gärung bei kontrollierter Temperatur von 18-20 °C, 3-monatige Lagerung auf der Feinhefe im Edelstahl

WEINGUT

Hanglagen mit Süd- und Ostexposition auf 350 bis 450 m über dem Meeresspiegel; lehmiger Kalkschotter, wärmespeichernd und wasserdurchlässig.

DEGUSTATIONSNOTIZ

- leuchtendes Gelb
- fruchtbetont, nach Banane und reifer Birne, mineralisch

EMPFEHLUNG

Probieren Sie unseren Chardonnay als Aperitif, zur Gemüsepfanne, Sommersalaten, Vorspeisen oder Fischgerichten.

AUSZEICHNUNGEN

SAKURA JAPAN WOMEN'S WINE AWARDS – 2015: Double-Gold

INTERNATIONAL WINE CHALLENGE – 2013: Silver Medal