

SALEIT

CHARDONNAY DOC 2019

SORTE: Chardonnay

ALTER DER REBEN: 10 – 20 Jahre

TRINKTEMPERATUR: 10 – 12 °C

TRINKREIFE: 2020 – 2025

ERTRAG: 60 hl / ha

ERZIEHUNGSFORM: Drahtrahmen

ALKOHOL: 13,5 %

RESTZUCKER: 3,0 g/l

SÄURE: 6,6 g/l

Enthält Sulfite

» Für diejenigen, die wissen, dass Moden vergänglich sind und die auf Nummer sicher gehen wollen. «

JAHRGANG

Die Witterungsverhältnisse machen das Weinbaujahr 2019 zu einer Herausforderung für unsere Weinbauern. Auf einen relativ milden Winter und Frühlingsbeginn folgten ein nasser und kühler April und Mai. Nach der Blüte, die erst im Juni erfolgte, drehte sich die Wettersituation und es wurde heiß und trocken. Der Spätsommer verzögerte mit einigen Niederschlägen und unterdurchschnittlichen Temperaturen die Reife der Trauben. Die Lese des gesunden Traubenguts begann Anfang September und zog sich bis Ende Oktober hin.

VINIFIKATION

Entrappen der reifen und gesunden Trauben, 10-18-stündige Kaltmazeration, Abpressen, Mostklärung, langsame Gärung bei kontrollierter Temperatur von 18 °C (50% in Tonneau und großem Holzfass), 6-monatige Lagerung auf der Feinhefe, Filtration und Abfüllung im April.

WEINGUT

Süd- und ostexponierte Hanglage auf 350 bis 450 m über dem Meeresspiegel. Sehr luftig und dadurch prädestiniert für späte Lese; lehmig sandiger Kalkschotter.

DEGUSTATIONSNOTIZ

- leuchtendes Strohgelb
- Duft nach tropischen Früchten, vor allem Ananas, Banane, dezenter Holzeinsatz, etwas Vanille und zerlassene Butter
- stoffig und ausgewogen am Gaumen, lang anhaltend mit süßer Frucht im Finale

EMPFEHLUNG

Ideal als Aperitifwein, zu verschiedenen Vorspeisen und Fisch.

AUSZEICHNUNGEN

ROBERT PARKER – 2017: 92 p.

GAMBERO ROSSO – 2014: 2 Bicchieri

BIBENDA – 2015 4 Grappoli

I VINI DI VERONELLI – 2015: 90 p.

LUCA MARONI – 2014: 90 p.