

CHARDONNAY

DOC 2022

SORTE: Chardonnay

ALTER DER REBEN: 5 – 30 Jahre

TRINKTEMPERATUR: 10 – 12 °C

TRINKREIFE: 2023 – 2025

ERTRAG: 70 hl / ha

ERZIEHUNGSFORM:
Drahtrahmen + Pergel

ALKOHOL: 14,0 %

RESTZUCKER: 2,5 g/l

SÄURE: 5,9 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

Die Wintermonate des Jahres 2022 waren ausgesprochen niederschlagsarm. Erst der April brachte nennenswerten Regen und füllte die Wasserspeicher etwas auf. Der Mai zählte zu den wärmsten seit Aufzeichnungen und trieb die Vegetation stark an. Der gesamte Sommer war von Trockenheit gezeichnet und lies an die Sommer 2003 und 2015 erinnern. Die Reife der Trauben schritt rasch voran und bereits am 24. August wurden die ersten Trauben in die Kellerei geliefert. Da auch der Herbst kaum Niederschlag brachte, konnte die Weinlese reibungslos über die Bühne gehen und es wurde ausgezeichnetes Traubenmaterial eingebracht. Bereits Mitte Oktober ging die Weinlese zu Ende.

VINIFIKATION

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

WEINGUT

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

DEGUSTATIONSNOTIZ

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

EMPFEHLUNG

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

AUSZEICHNUNGEN

JAMES SUCKLING – 2021: 91 p.;

JAPAN WINE CHALLENGE – 2019: Silver, 2020: Gold

SAKURA JAPAN WOMEN'S WINE AWARDS – 2015: Double-Gold, 2018: Gold Medal, 2021: Gold