

# CHARDON- NAY

DOC 2018

**SORTE:** Chardonnay

**ALTER DER REBEN:** 6 – 26 Jahre

**TRINKTEMPERATUR:** 10 – 12 °C

**TRINKREIFE:** 2019 – 2021

**ERTRAG:** 70 hl / ha

**ERZIEHUNGSFORM:**  
Drahtrahmen + Pergel

**ALKOHOL:** 13,5 %

**RESTZUCKER:** 2,5 g/l

**SÄURE:** 6,3 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

Insgesamt waren die Witterungsbedingungen im Weinbaujahr 2018 sehr gut. Die Niederschläge im Winter und Frühjahr sorgten für ausreichend Feuchtigkeit und damit für ideale Befruchtungsverhältnisse. Viel Sonnenschein und überdurchschnittlich hohe Temperaturen im Sommer und Herbst führten zu Trockenheit, die durch einige starke Gewitter im August ausgeglichen werden konnte. Durch die optimale Wetterlage im Spätsommer konnte ein gesundes und reifes Traubengut gelesen werden.

## 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

Chardonnay

ALTO ADIGE