

CHARDON- NAY

DOC 2020

SORTE: Chardonnay

ALTER DER REBEN: 5 – 30 Jahre

TRINKTEMPERATUR: 10 – 12 °C

TRINKREIFE: 2021 – 2023

ERTRAG: 70 hl / ha

ERZIEHUNGSFORM:
Drahtrahmen + Pergel

ALKOHOL: 13,0 %

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

Auf einen relativ milden Winter folgten ein niederschlagsreicher März und ein trockener und warmer April. Die Blüte erfolgte etwas früher als normalerweise, der Sommer verlief ohne längere Hitzeperioden. Trotzdem wurde der Vegetationsvorsprung bis zur Ernte immer kürzer, und die ersten Trauben wurden Anfang September gelesen. Die letzte Fuhr erreichte am 9. Oktober die Kellerei.

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

JAPAN WINE CHALLENGE – 2019: Silver Medal

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

INTERNATIONAL WINE CHALLENGE – 2013: Silver Medal