

SALEIT

CHARDONNAY DOC 2020

SORTE: Chardonnay

ALTER DER REBEN: 10 – 20 Jahre

TRINKTEMPERATUR: 10 – 12 °C

TRINKREIFE: 2021 – 2026

ERTRAG: 60 hl / ha

ERZIEHUNGSFORM: Drahtrahmen

ALKOHOL: 13,5 %

RESTZUCKER: 3,0 g/l

SÄURE: 6,2 g/l

Enthält Sulfite

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

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

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., 2019: 93+ p.

JAMES SUCKLING – 2019: 90 p.

GAMBERO ROSSO – 2014: 2 Bicchieri

BIBENDA – 2015 4 Grappoli

I VINI DI VERONELLI – 2015: 90 p.

LUCA MARONI – 2014: 90 p.