



**SCHRECKBICHL
COLTERENZIO**

VINUM EXCELLENS



Chardonnay ALTKIRCH 2019

Delikates, sortentypisches Bukett nach exotischen Früchten mit gut eingebundener Säure.

Beschreibung: Die Rebsorte stammt aus Frankreich und wird in Südtirol seit etwa 100 Jahren angebaut. Der Wein präsentiert sich in einer schönen hellgelblichen Farbe mit grünen Nuancen, sehr delikates und edles Bukett. Harmonisch ausbalanciert am Gaumen mit typischen exotischen Noten wie Ananas und Mango – ein Wein der sich heute besonderer Gunst erfreut.
Alterungspotenzial: 2-3 Jahre.

Empfohlene Speisen: Ausgezeichnet als Aperitif, passt zu gekochtem Fisch, zu leichten kalten oder warmen Vorspeisen und zu leicht gewürzten Gerichten aus weißem Fleisch sowie verschiedenen Pastagerichten.
Serviertemperatur: 10-12° C.

Traubensorte: Chardonnay

Weinberge: Sandige und tiefgründige Böden auf Schotterablagerungen.

Ertrag: 70 hl/ha

Vinifizierung: Der Most gärt bei kontrollierter Temperatur (18° C) im Edelstahlgebilde, ein kleiner Teil kommt ins große Holzfass. Anschließend reift der Chardonnay einige Monate auf der Feinhefe.

Analysenwerte:	Alkohol	13,5%	Vol
	Gesamtsäure	6,2	g/l
	Zuckerfreier Extrakt	21,1	g/l
	Restzucker	2,8	g/l