

CHARDON- NAY

DOC 2016

SORTE/N: Chardonnay

ALTER DER REBEN: 5 – 25 Jahre

TRINKTEMPERATUR: 10 – 12 °C

TRINKREIFE: 2017 – 2019

ERTRAG: 70 hl / ha

ERZIEHUNGSFORM:
Drahtrahmen + Pergel

ALKOHOL: 13,5 %

RESTZUCKER: 2,5 g/l

SÄURE: 6,8 ‰

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

Der Jahrgang 2016 war voller Überraschungen. Der milde Frühling wurde von einem eisigen April abgelöst, was das Wachstum vorerst zum Erliegen brachte. Die eifrige und beständige Arbeit am Weinberg machte es möglich, die Situation im Griff zu behalten. Auf einen instabilen Sommeranfang folgten Ende August und im September wieder sonnige Tage. Die Weinlese begann erst Mitte September. Die Weißweine zeichnen sich durch eine angenehme Aromatik aus, getragen durch eine gut strukturierte Säure, während bei den Rotweinen die kräftigen Duftnoten bei passender Säure überzeugen..

VINIFIKATION

Ganztraubenpressung reifer, gesunder Trauben, Gärung bei kontrollierter Temperatur von 18-20 °C, 4-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 wasser-durchlässig.

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