

## Klassische Linie

### SÜDTIROLER CHARDONNAY

**KLASSIFIZIERUNG:** DOP - Denominazione di Origine Protetta

**REBSORTE:** Chardonnay

**JAHRGANG:** 2019

**WEINBERGE und LAGEN:** Die Trauben stammen von den Hügeln des Überetsch (450-500 m) von kalkhaltigen Schotterböden.

**VINIFIKATION und AUSBAU:** Sanfte Pressung mit anschließender Gärung im Edelstahltank bei kontrollierter Temperatur (18°C) für 10 Tage. Zum Teil biologischer Säureabbau. Ausbau im Edelstahltank auf der Feinhefe.

**CHARAKTER:** Der Chardonnay ist ein äußerst beliebter, viel getrunkenener Weißwein mit grünlichgelber Farbe, zart-fruchtigem Geruch und trocken, lebhaft-frischem Geschmack. Noten von Ananas, Bananen, Äpfeln, Birnen, Zitrusfrüchten, Karamell, Vanille und Butter.

**EMPFEHLUNG:** Wird gerne als Aperitif, zu Vorspeisen und Fisch getrunken.

**SERVIERTEMPERATUR:** 10 - 12° C

**HALTBARKEIT:** 2 - 3 Jahre

**ANALYSE:**

Alkohol: ca. 13,5% vol

Säure: ca. 6,3 g/l

Restzucker: ca. 1 g/l

