

Klassische Linie

SÜDTIROL CHARDONNAY

KLASSIFIZIERUNG: DOC - Denominazione di Origine Controllata

REBSORTE: Chardonnay

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 getrunkenen 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 g/l

Restzucker: ca. 1 g/l

