

Chardonnay 2023

Südtirol DOC



REBSORTE

100% Chardonnay

VINIFIKATION

Die Trauben werden nach der Lese sanft gepresst. Der frische Most wird bei niedrigen Temperaturen statisch geklärt und dann bei einer kontrollierten Temperatur von 20°C im Stahltank vergoren. Der Jungwein reift mehrere Monate im Stahltank auf seiner Feinhefe.

DEGUSTATION

Der Chardonnay wartet durch ein brillantes Strohgelb und einem fruchtigen Bukett mit exotischen Noten, Ananas sowie reifem Apfel und leicht florealen Aromen auf. Im Gaumen ist der Wein elegant und mild, mit interessantem Abgang.

TERROIR

Südöstlich ausgerichtete Weinberge auf Kalkböden. Ein Zusammenspiel aus Weinbergen in klassischen mittleren Höhen, sowie Höhenlagen bis auf 600m ü.d.M. im südlichen Teil Südtirols. Zur Gänze handverlesen.

LESE 2023

Wir freuen uns über einen interessanten Jahrgang 2023! Der goldene Südtiroler Herbst hat nach einem herausfordernden Vegetationsjahr mit abwechselnd warmen und kühlen, nassen Perioden bei bestem Wetter eine sehr schöne und fast durchgehend stabile Lese begleitet. Auch die präzise Arbeit im Weinberg zeigte ihre Erfolge. Die Trauben konnten nach einem hochsommerlichen Juni und Juli, gefolgt von hohen Niederschlagsmengen Anfang August noch wochenlang bei schönstem Herbstwetter heranreifen und von den optimalen Bedingungen mit viel Sonne profitieren. Die Lese hat schließlich zu „historischen“ Daten Anfang September bei idealer Wetterlage begonnen und wurde erst gegen Ende von unbeständigen Tagen abgelöst. Warme Tagtemperaturen und kühle Nächte ließen die Trauben eine optimale Reife mit ausgeglichenen Säurewerten, klarer Frucht und guter Struktur erlangen.

SPEISEEMPFEHLUNG

Als Aperitif und anregender Essensbegleiter zu mediterranen Gerichten, auch zu kräftigen Vorspeisen und gegrilltem Fisch.

Bezeichnung: Südtirol DOC

Restzucker: 1,2 g/L

Alkohol: 13,00 % Vol.

Lagerfähigkeit: 3-5 Jahre

Gesamtsäure: 6,4 g/L

Flaschengröße: 0,75 l

Lese: Mit größter Sorgfalt von Hand gelesen