



Südtiroler Chardonnay Riserva DOC

Lage:

550 m ü. d. M.; Westhang auf tiefgründigem, sandigem Lehm; gut durchlüftete und warme Lage;

Reberziehung: Guyot 7.300 Reben/ha

Ertrag: 60 hl/ha

Vinifizierung:

Die händisch gelesenen Trauben werden nach einer kurzen Mazerationszeit schonend gepresst. Der Most wird durch langsame Sedimentation von den Trubstoffen geklärt und anschließend in 500 l Holzfässern (1/3 Neuholz) vergoren. Nach dem biologischen Säureabbau folgt der Ausbau auf Grobhefe für 12 Monate im großen Holzfass. In dieser Zeit wird die Hefe in regelmäßigen Abständen untergehoben. Nach dieser Zeit wird der Wein 1 Jahr im Edelstahltank gelagert und dann in Flaschen abgefüllt. In der Flasche reift der Chardonnay noch für weitere 3 Monate.

Weinbeschreibung:

Der Chardonnay Riserva erstrahlt in kräftigem Goldgelb. Die Nase ist geprägt durch komplexe und vielschichtige Aromen von tropischen Früchten, mit einem Hauch von Vanille und unterstützender, dezenter Holznote. Im Geschmack ist der Chardonnay voluminös und komplex, mit einer feinen Cremigkeit und Struktur am Gaumen und mineralischem, langem Nachhall.

Speisenempfehlung:

Der Chardonnay Riserva passt zu kräftigen Vorspeisen, Fischvariationen oder weißem Fleisch.

Alkohol: 14 % vol

Gesamtsäure: 5,66 g/l

Restzucker: 0,7 g/l

Lagerfähigkeit: 7 - 10 Jahre

Servicetemperatur: 12 - 14 °C