



CHARDONNAY

SÜDTIROL ALTO ADIGE DOC

WEINBESCHREIBUNG

Als Ursprungsgebiet der Sorte Chardonnay gilt das Burgund. Mittlerweile ist sie aber weltweit sehr verbreitet, da sie aufgrund ihrer Anpassungsfähigkeit an die unterschiedlichen Standortsgegebenheiten verschiedene geschmackliche Qualitäten vorzuweisen hat und somit ein hohes Potential in sich birgt. Unser Chardonnay kennzeichnet sich durch sein feinfruchtiges, komplexes Aroma mit Geruchsnoten nach reifen Südfrüchten aus. Durch seinen frischen Geschmack und seinen ausgewogenen Körper hat die Sorte Chardonnay in den hügeligen Lagen um St. Pauls ein optimales Zuhause gefunden.

AUSBAU

langsame Gärung bei kontrollierter Temperatur im großen Holzfass und Edelstahltank, jeweils 50%, anschließende Reife für 5 - 7 Monate auf der Feinhefe, 50% biologischer Säureabbau

EMPFEHLUNG

Aperitif, Fisch und Meeresfrüchte, helles Fleisch, Risotto

ERZIEHUNGSSYSTEM

Guyot

TRINKTEMPERATUR

8° - 10°C