

# Südtiroler Chardonnay DOC



Der Chardonnay, lange Jahre als „Gelber“ Weißburgunder bekannt und auch als solcher angebaut, hat inzwischen gezeigt, dass auch er in Südtirol einzigartige Eigenschaften zu entwickeln vermag. Ein beachtlicher Körper vereint sich mit einer anregenden Eleganz, feinen Fruchtnoten (Pfirsich) und einer Frische und Lebhaftigkeit, die Lust auf mehr machen. Aus mittleren Lagen zwischen 300 und 500 m ü.d.M. stammend, ist unser Chardonnay ein typischer Vertreter seiner Art. Eine gewissenhafte Temperaturkontrolle während der Gärung und eine gezielte teilweise Milchsäuregärung schenken uns einen an Primäraromen reichen Wein mit einem guten Gleichgewicht zwischen Körper und Harmonie. Er ist ein hervorragender Begleiter von Fisch, nicht zu leichten Vorspeisen und weißem Fleisch. Am besten schmeckt er bei 12-14 °C und während der ersten 2-3 Jahre ab Füllung.

Rebfläche: 5,4 Hektar  
Erziehungssystem: Guyot/Pergel  
Boden: Sandig-lehmiger Porphy  
Ertrag: 6100 l/ha  
Sorte: Chardonnay (100 %)  
Ausbau: Edelstahl  
Säure: 6,0 g/l  
Restzucker: 2,6 g/l  
Alkohol: 13,4 % vol