



Chardonnay

Der Klassiker – hier aber mit echtem Charakter

Im Gegensatz zu vielen anderen Chardonnay-Weinen, die von einem zu weichen Geschmack und extrem vanilligen Aroma geprägt sind, ist unser Chardonnay ein wahres Meisterwerk der Handarbeit: rein, charismatisch und mit starkem Charakter, ganz wie seine norditalienische Heimat.

Rebsorten

Chardonnay

Weinberg

Alter der Reben: 50 Jahre

Anzahl der Rebstöcke pro Hektar

(Durchschnitt): 3.000

Erziehungsform: Doppelter Guyot

Ertrag (Durchschnitt): 80 Doppelzentner/ha

Weinlese: Mitte September

Weinbereitung & reifung

Entrappen und sanfte Pressung, danach Spontangärung im Edelstahltank mit Temperaturkontrolle (18-20 °C) und im Barrique. Die Reifung erfolgt auf dem Trub, mit wöchentlicher Battonage bis zur Abfüllung.

Die sinne

Strohgelb mit Grünschimmer.

Intensiver Duft mit Grundbouquet nach grünem Apfel und tropischen Früchten, verfeinert durch leichte Röstaromen.

Am Gaumen harmonisch und wunderbar ausgewogen dank vollmundiger und würziger Frische.

Passt zu

Hervorragend zu geschmacksintensiven Gerichten und gereiftem Käse.

Serviertemperatur: 12°C

Alkoholgehalt (% vol) 13,0%

Gesamtsäure (g/l) 6,00