

Chardonnay 2024

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 2024

Der Jahrgang 2024 präsentiert sich mit exzellenter Qualität. Nach einem unbeständigen Frühling mit Regen zur Zeit der Blüte hat sich der Sommerbeginn mit frischen Temperaturen gezeigt, was Aufmerksamkeit und verstärkte Arbeit im Weinberg erfordert hat. Juli und August hingegen zeigten sich trocken mit hochsommerlichem Wetter. Die hohen Temperaturen und viel Sonnenschein im Hochsommer brachten ideale Bedingungen für den Reifeprozess der Trauben, was sich in ausbalancierten Werten des Lesegutes mit guten pH, Säure- und Zuckerwerten ausdrückte. Insgesamt ist die Lese mengenmäßig kleiner ausgefallen, zeigt sich jedoch in einer ausgezeichneten Qualität.

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