

Südtirol Chardonnay DOC 2023



Wissenswertes

Lange Zeit wurde zwischen den Rebsorten Weißburgunder und Chardonnay nicht unterschieden. Sie sind visuell auch nur schwer auseinanderzuhalten. Chardonnay wird in Südtirol seit etwa 150 Jahren angepflanzt. Hier entfaltet er eine prächtige Grundcharakteristik. Gehört zu den dominanten Weißweinsorten Südtirols.

Anbaugebiet

Weinberg der Klosterkellerei Muri-Gries mit Ost-Süd-Ausrichtung. In den Gemeinden Eppan, Kurtatsch und Meran.
Höhenlage: 420–500 ü.M.

Traubensorte

Chardonnay 100%.

Boden

Kalk-Schotterböden.

Herstellverfahren

Ganztraubenpressung reifer, gesunder Chardonnay Trauben. Natürliche Mostklärung. Gärung bei kontrollierter Temperatur von 20°C. Der Chardonnay reift 5 Monate auf der Feinhefe im Edelstahl.

Farbe

Intensives Strohgelb mit grünen Reflexen.

Bukett

Fruchtig mit exotischen Aromen von Bananen und Zitrusfrüchten. Etwas getrocknetes Heu, elegant und frisch.

Geschmack

Gehaltvoll und harmonisch, klar und rein. Saftig und trinkig mit weicher Fülle. Mineralisch, voll und frisch im Abgang.

Serviertemperatur

Servieren Sie den Weißwein kalt bei 8-10°C.

Lagerung

Wir empfehlen, den Chardonnay jung zu trinken. Im Laufe des ersten, höchstens des zweiten Jahres.

Serviovorschlag

Der Chardonnay DOC passt sehr gut zu Suppe, Gemüsequiche und leichten Pastagerichten. Ein schöner Weißwein auch zu gebratener Hühnerbrust und leichten Fischgerichten.

Sonstige Daten:

Art-Nr: 2202

Verschluss: Naturkork

Alkohol: 13,50% Volumen

Anbau: konventionell

Säure: 5,80 g/l

EAN: 8013598060754

Restzucker: 2,10 g/l