

KLASSISCH

SÜDTIROLER CHARDONNAY 2023

Bis in die späten 1970er Jahre wurden Weissburgunder und kleinere Anteile an Chardonnay meist im gemischten Satz als Weissburgunder ausgebaut. 1982, wurde der Chardonnay in Südtirol erstmals von der Kellerei St. Michael-Eppan reinsortig ausgebaut und erlebte einen gewaltigen Aufschwung. Er präsentiert sich herrlich saftig, einladend und mit anhaltender Beständigkeit.



leuchtend gelb



fruchtige Aromen
nach reifem Apfel,
Melone und Banane



mild, saftig
und beständig



REBSORTE:

Chardonnay

REBALTER:

5 bis 30 Jahre

ANBAUGEBIET:

Lage: Weingüter in mittleren Höhenlagen (400-500 m) in Eppan und Kaltern

Exposition: Südost bis Südwest

Böden: Kalkschotter- und Moränenschuttböden

Erziehungsform: Guyot

LESE:

Mitte bis Ende September; Lese und Traubenselektion von Hand.

AUSBAU:

Vergärung und teilweiser Säureabbau im Stahltank.

ERTRAG:

70 hl/ha

ANALYTISCHE DATEN:

Alkoholgehalt: 13,5 %

Säure: 5,4 gr/lt

TRINKTEMPERATUR:

8-10°

GENUSSEMPFEHLUNG:

Der Terrassenwein für warme Sommerabende. Begleitet gerne Vorspeisen wie beispielsweise Steinpilzcarpaccio, leichte Küche und „pasta fredda“ – den italienischen Nudelsalat.

LAGERUNG/POTENTIAL:

3 bis 4 Jahre