



SÜDTIROLER CHARDONNAY FESTIVAL

FÜLLMENGE:	0,75 l
WEINSORTE:	100 % Chardonnay
HERKUNFT:	Algund, Meran, Schenna, Lana, Marling 280 – 450 m
BÖDEN:	Humoser schwach lehmiger Sand, Granit und Gnais
ALTER DER REBEN:	10 – 30 Jahre
LAGERFÄHIGKEIT:	3 Jahre +

ANMERKUNG VOM KELLERMEISTER:

Dieser Chardonnay hat eine lebhaft strohgelbe Farbe mit grünlichem Schimmer. Das Bouquet erinnert an exotische Früchte wie Banane, Ananas und reife Äpfel. Im Mund harmonisch, frisch, sehr weich mit anhaltendem Abgang.

AUSBAU:

Kaltmazeration in der Traubenpresse. Alkoholische Gärung in kleinen Edelstahltanks bei kontrollierter Temperatur. Teilweiser biologischer Säureabbau. Spätere Lagerung auf der Feinhefe für 5 Monate.

SPEISEEMPFEHLUNGEN:

Empfehlung: Fisch und Meeresfrüchte, helles Fleisch, Risotto, Käsenocken.

Serviertemperatur: 10-12°