

SÜDTIROLER CHARDONNAY

GRAF VON MERAN



FÜLLMENGE:	0,75 l
WEINSORTE:	100 % Chardonnay
HERKUNFT:	Marling, Tschermers, Lana 400 – 550 m
BÖDEN:	Poröse Verwitterungsböden, hoher Kiesanteil an den Hängen, sandig in der Talsohle, humoser schwach lehmiger Sand
ALTER DER REBEN:	15 – 30 Jahre
LAGERFÄHIGKEIT:	5 Jahre +

ANMERKUNG VOM KELLERMEISTER:

Leuchtend grünlich-gelb. Duft nach Ananas und Banane. Schöne Fülle, gut eingebundene Fruchtsäure, harmonischer Abgang.

AUSBAU:

Vergärung im Stahlfass und im großen Eichenholzfass. 5 Monate Lagerung auf der Feinhefe mit teilweisem biologischen Säureabbau.

SPEISEEMPFEHLUNGEN:

Empfehlung: zu Fisch und Meeresfrüchten, hellem Fleisch, Risotto, Käsenocken.

Serviertemperatur: 10-14°