



SÜDTIROL CHARDONNAY DOC

Passt zu



Weinsuppe, Topfen-Spinatstrudel in Blätterteig, leichten Nudelgerichten, gebratener Hühnerbrust auf Salat, leichten Fischgerichten...

Trinktemperatur: 10–12°C

zu trinken: innerhalb von 2 Jahren

Der Wein

Rebsorte: Chardonnay

Farbe: intensives Strohgelb mit grünen Reflexen

Geruch: 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

Die Weinberge

Eppan, Kurtatsch und Meran, 420–500 Meter Meereshöhe, Kalk-Schotterböden mit Ost-Süd-Ausrichtung, Gujoterziehung

Die Vinifikation:

Mostvergärung im Edelstahl temperaturkontrolliert bei 19°C für eine Woche, Ausbau im Edelstahlfass

