

SALEIT

CHARDONNAY DOC

SORTE/N : Chardonnay

ALTER DER REBEN : 10 – 20 Jahre

TRINKTEMPERATUR : 10 – 12 °C

ERTRAG : 60 hl / ha

ERZIEHUNGSFORM : Drahtrahmen

» Für diejenigen, die wissen, dass Moden vergänglich sind und die auf Nummer sicher gehen wollen.«

VINIFIKATION

Entrappen der reifen und gesunden Trauben, 10-18-stündige Kaltmazeration, Abpressen, Mostklärung, langsame Gärung bei kontrollierter Temperatur von 18 °C (30% in Tonneaux und großem Holzfass), 5-monatige Lagerung auf der Feinhefe, Filtration und Abfüllung im März.

WEINGUT

Süd- und ostexponierte Hanglage auf 350 bis 450 m über dem Meeresspiegel. Sehr luftig und dadurch prädestiniert für späte Lese; lehmig sandiger Kalkschotter.

DEGUSTATIONSNOTIZ

- leuchtendes Strohgelb
- Duft nach tropischen Früchten, vor allem Ananas, Banane, dezenter Holzeinsatz, etwas Vanille und zerlassene Butter
- stoffig und ausgewogen am Gaumen, lang anhaltend mit süßer Frucht im Finale

EMPFEHLUNG

Ideal als Aperitif, zu Vorspeisen und Fisch.

