

CLASSIC

CHARDONNAY 2021

SÜDTIROL – ALTO ADIGE DOC

REBSORTE: Chardonnay

LAGE UND BODEN: Hügellagen auf 350 – 450 m über dem Meeresspiegel; sandiger Lehmboden.

ERZIEHUNGSSYSTEM: Pergel

ERTRAGSMENGE: 80 hl/ha

AUSBAU: Gärung und anschließendes Reifelager auf der Feinhefe erfolgen im Stahltrank.

ANALYTISCHE WERTE: Alkohol: 13,5 %, Gesamtsäure: 6,4 g/l, Restzucker: 2,5 g/l

TRINKREIFE: 1-3 Jahre

DEGUSTATION: Helles Strohgelb. fruchtiges Bouquet mit Noten von Banane und weißen Blüten; am Gaumen bestätigt der Chardonnay alle Erwartungen, frisch und gut strukturiert; mittellanger Abgang.

BEGLEITIDEEN: Sehr guter Aperitifwein und passend zu verschiedenen Gemüsegerichten.

SERVIERTEMPERATUR: 7 – 9 °C

Enthält Sulfite

