

## 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

