

# ERSTE+NEUE

WINE of SÜDTIROL ALTO ADIGE

## Puntay Chardonnay 2018 Südtirol DOC

**REBSORTE:** Chardonnay

**KLIMA:** Alpinmediterranes Mikroklima

**BODEN:** Kalkhaltige Gletscherablagerungsböden  
(Kalkschutt/Lehm)

**ERZIEHUNGSSYSTEM:** Guyot

**ERTRAGSMENGE:** 60 hl/ha

**AUSBAU:** Langsame Gärung und Lagerung auf der Feinhefe für 7 Monate im großen Holzfass und Tonneaux.

**ANALYTISCHE WERTE:** Alkohol: 13,5 % vol.,  
Gesamtsäure: 5,9 g/l, Restzucker: 1,0 g/l

**TRINKREIFE:** 2020-2025

**DEGUSTATION:** Strahlendes kräftiges Strohgelb. Intensive reife Chardonnay-Frucht, vanillige, exotische Anklänge, leichte dezente Eichenwürze, kräftig und ausdrucksstark am Gaumen, langer intensiver Abgang, hohes Lagerpotenzial.

**BEGLEITIDEEN:** Fischgerichte, gegrillter Fisch (Zander, Hecht...), Schalen- und Krustentiere, weiße Fleischsorten (Geflügel) und Speisen aus dem Wok.

**SERVIERTEMPERATUR:** 8 - 10 °C

