

Puntay

CHARDONNAY 2021

SÜDTIROL - ALTO ADIGE DOC

REBSORTE: Chardonnay

LAGE UND BODEN: Lagen auf 450 – 500 m über dem Meeresspiegel; lockerer Kiesboden.

ERZIEHUNGSSYSTEM: Drahtrahmen

ERTRAGSMENGE: 50 hl/ha

AUSBAU: Langsame Gärung und Lagerung auf der Feinhefe für 9 Monate im großen Holzfass. Wenn möglich Spontangärung und teils biologischer Säureabbau.

ANALYTISCHE WERTE: Alkohol: 13,5 %, Gesamtsäure: 6,3 g/l, Restzucker: 2,0 g/l

TRINKREIFE: 1-8 Jahre

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

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

SERVIERTEMPERATUR: 8 – 10 °C

Enthält Sulfite

