

CLASSIC CHARDONNAY 2023

SÜDTIROL – ALTO ADIGE DOC

REBSORTE: Chardonnay

LAGE UND BODEN: Die Weinberge befinden sich auf Hügellagen in einer Höhe von 350 bis 450 m über dem Meeresspiegel und zeichnen sich durch einen sandigen Lehmboden aus.

ERZIEHUNGSSYSTEM: Drahtrahmen + Pergel

ERTRAGSMENGE: 80 hl/ha

AUSBAU: Die Gärung und anschließende dreimonatige Reifelagerung auf der Feinhefe erfolgen im Stahltank.

ANALYTISCHE WERTE: Alkohol: 13,0 %, Gesamtsäure: 5,9 g/l, Restzucker: 2,5 g/l

TRINKREIFE: 1 – 3 Jahre

DEGUSTATION: In leuchtendem Strohgelb präsentiert sich dieser Chardonnay. Sein fruchtiges Bouquet vereint harmonisch Noten von Banane und weißen Blüten. Am Gaumen überzeugt er mit seiner Frische und guter Struktur, begleitet von einem mittellangen Abgang.

BEGLEITIDEEN: Dieser Wein eignet sich hervorragend als Aperitif und harmoniert besonders gut mit Gemüsegerichten.

SERVIERTEMPERATUR: 8 – 10 °C

Enthält Sulfite

