

Puntay

CHARDONNAY 2022

SÜDTIROL - ALTO ADIGE DOC

BIO ZERTIFIKAT: Abcert IT-BIO-013

REBSORTE: Chardonnay

LAGE UND BODEN: Die Weinberge erstrecken sich auf Höhenlagen von 450 bis 500 m über dem Meeresspiegel und befinden sich auf lockerem Kiesboden.

ERZIEHUNGSSYSTEM: Drahtrahmen

ERTRAGSMENGE: 50 hl/ha

AUSBAU: Die Weinbereitung umfasst eine langsame Gärung und Lagerung auf der Feinhefe für 9 Monate im großen Holzfass. Sofern möglich, wird eine Spontangärung angestrebt und teilweise ein biologischer Säureabbau durchgeführt.

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

TRINKREIFE: 1 – 8 Jahre

DEGUSTATION: Der Wein präsentiert sich in strahlendem, kräftigem Strohgelb. Seine intensive reife Chardonnay-Frucht wird von vanilligen, exotischen Nuancen begleitet, die von einer leichten, dezenten Eichenwürze unterstützt werden. Am Gaumen zeigt er sich kräftig und ausdrucksstark, mit einem langen und intensiven Abgang.

BEGLEITIDEEN: Dieser Wein passt hervorragend zu Fischgerichten, insbesondere zu gegrilltem Zander und Seehecht. Er harmoniert ebenso gut mit Schalen- und Krustentieren, Geflügel und verschiedenen Wok-Speisen.

SERVIERTEMPERATUR: 10 – 12 °C

Enthält Sulfite

