

ERSTE+NEUE

WINE of SÜDTIROL ALTO ADIGE

Puntay Chardonnay 2017 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: 5,3 g/l, Restzucker: 2,0 g/l

TRINKREIFE: 2018-2022

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

