



CHARDONNAY DOC
SÜDTIROL 2021

Marie Sophie

Die Trauben für diesen Chardonnay wachsen auf 520-550 m Meereshöhe oberhalb von Meran. Ein nach Süd-West geneigter Hang lässt den Chardonnay hier viel Sonne genießen. Die leichten durchlässigen Böden sind von mineralhaltigem Porphyr und Granit geprägt.



Sorte: 100% Chardonnay



Ertrag: 65 hl/ha



Trinkreife: 3 – 6 Jahre



Alkohol: 13,5 % Vol.



Trinktemperatur: ca. 12°C



Ausbau: Stahltank /20% Holz



Speiseempfehlung: Kalbsfleisch,
Cremesuppen, Geflügel,
Bachforelle mit alpin-mediteraner
Füllung



Säure: 5,7g/l
Restzucker: 1,1g/l

VERKOSTUNGSNOTIZ

Ein intensiver Chardonnay mit viel reifer, tropischer Frucht. Klar, leichte Cremigkeit, ausgewogen, gute Länge. Harmonisch eingebundene Säure geben ihm Saftigkeit und Länge.

AUSBAU

Die komplette Traube wird in die Presse gegeben und schonend gepresst. Die Gärung erfolgt im Stahltank bei ca. 20°C. Unser Chardonnay vollzieht keinen biologischen Säureabbau, dadurch bleibt die Frische erhalten. Zudem werden ca.20% im gebrauchten Holzfass ausgebaut. Der Ausbau auf der Feinhefe erfolgt für ca. 7 Monate.