



CHARDONNAY RISERVA DOC
SÜDTIROL 2019

Seppelaia

Die Quintessenz unseres Weinguts. Der Name - ein Wortspiel aus dem Namen des Eigentümers und angelehnt an die Namen der großen toskanischen Weine.

Dieser streng limitierte Chardonnay gedeiht auf einem terrassierten Hang, welcher nach Süd-Westen geneigt ist. Durch den leichten Porphy-Granit Boden wachsen hier kleine, lockerbeerige Trauben, die bis zu ihrer Vollreife im Halbschatten gedeihen. Bei der Lese werden die Trauben nochmals streng selektioniert.



Sorte: 100% Chardonnay



Ertrag: 45 hl/ha



Trinkreife: 6+ Jahre



Alkohol: 14 % Vol.



Trinktemperatur: ca. 12°C



Ausbau: kleines Holzfass



Speiseempfehlung: Überbackene Jakobsmuscheln, Trüffelgerichte, Vitello Tonato, Ziegenkäse, Kalbs-tartar



Säure: 5,7 g/l
Restzucker: 1,5g/l

VERKOSTUNGSNOTIZ

Leuchtendes Goldgelb mit brillantem Kern. Sein feinwürziges Bukett ist vielschichtig und einladend. Am Gaumen überzeugt ein schönes Spiel zwischen fruchtig-würzigen Noten, gefolgt von eleganter Cremigkeit. Das Finale zeigt sich druckvoll am Gaumen, harmonisch und anhaltend.

AUSBAU

Die kleinen Trauben werden als Ganzes in die Presse gegeben und schonend für mehrere Stunden gepresst. Die Gärung erfolgt zu 100% in Holzfässern mit einem Fassungsvermögen von 500l. Nach der Gärung vollzieht der Jungwein den biologischen Säureabbau. Nach einer einjährigen Lagerung im Holzfass werden die Fässer assembliert und der Wein für weitere 10 Monate im Stahltank gelagert bevor er abgefüllt wird. Erst nach mindestens Zwei Jahren kommt er dann in den Verkauf.