



CHARDONNAY DOC
SÜDTIROL 2019

Marie Sophie

Die Trauben für diesen Chardonnay wachsen auf 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 Granit und Porphyr geprägt.

 Sorte: 100 % Chardonnay

 Trinkreife: 2020 – 2025

 Trinktemperatur: ca. 12 °C

 Ertrag: 65 hl/ha

 Alkohol: 13,5 % Vol.

 Ausbau: Stahltank

 Säure: 5,9 g/l
Restzucker: 0,9 g/l

VERKOSTUNGSNOTIZ

Ein intensiver Chardonnay mit viel reifer, tropischer Frucht. Voll und kräftig im Geschmack zeigt er sich weich, geschmeidig und warm im Mund. 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 BSA, dadurch bleibt die frische erhalten. Zudem wird ein kleiner Prozentsatz im gebrauchtem Holzfass ausgebaut. Der Ausbau auf der Feinhefe erfolgt für ca. 6 Monate.