





CHARDONNAY RISERVA
DOC SÜDTIROL 2017

Seppelaia


Die Speerspitze unseres Weinguts. Der Namen ist eine kleine Provokation: ein Zusammenspiel aus dem Namen des Eigentümers und angelehnt an die großen Namen der Supertoskaner.


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

 Sorte: 100% Chardonnay


 Trinkreife: 2020 – 2030

 Trinktemperatur: ca. 12 °C

 Ertrag: 45 hl/ha

 Alkohol: 14 % Vol.

 Ausbau: kleines Holzfass

 Säure: 5 g/l
Restzucker: 1,5 g/l

AUSBAU

Die kleinen Trauben werden als ganzes in die Presse gegeben und schonend für mehrere Stunden gepresst. Die Gärung erfolgt zu 100% in Holzfässern welche ein Fassungsvermögen von 500 und 225l besitzen. Nach der Gärung vollzieht der Jungwein den biologischen Säureabbau. Nach einer einjährigen Lagerung im Holzfass werden die Fässer assembliert und für weitere 10 Monate im Stahltank gelagert bevor der Wein gefüllt wird. Erst nach mindestens Zwei Jahren wird der Wein in den Verkauf gegeben.