



Südtirol DOC – 2022

Moraine Chardonnay Riserva

Teils auf lehmhaltigen Gletschermoränenboden und teils auf Kalkschotterboden gewachsen. Nach erfolgter Lese werden die Trauben sofort abgepresst. Die Gärung erfolgt in Barriques (10% neu), worin der Wein für zwölf Monate auf der Vollhefe reift. Es folgt ein weiteres halbes Jahr im Edelstahltank bevor der Wein abgefüllt wird.

Sensorik

Auge

Nase

Gaumen

Serviertemperatur

Speiseempfehlung

Rebsorte

Alkohol

Gesamtsäure

Restzucker

Höhenlage

Lage/Boden

Erziehungssystem

Vinifizierung

Ausbau

Flaschenanzahl

Strahlendes Strohgelb.

Leichter Feuerstein, weiße Blüten, kräutrig, dann etwas Mango und gelbe Frucht.

Vollmundig und druckvoll mit einer feinen Schmelzigkeit, straff, getragen von einer salzigen Mineralität, die in ein langes Finale mündet.

12 - 14 °C

Kalbsvilleroy, kräftige Fischgerichte in Buttersauce oder Trüffel-Pasta

100 % Chardonnay

13,5 % vol

5,6 g/l

0,8 g/l

300 m ü.d.M.

Lehmhaltiger Gletschermoränenboden, mit hoher Pflanzdichte und ca. 35 Jahre alten Stöcken.

Guyot

Alkoholische Gärung in 228 l Eichenfässern mit ca. 10 % neuem Holz.

Der biologische Säureabbau und die anschließende Reife erfolgt für 12 Monate auf der Vollhefe in den kleinen Eichenfässern worauf sechs Monate im Edelstahl folgen. Nach Abfüllung ein weiteres Jahr Flaschenreife.

2.500