



CLASSIC

SÜDTIROL DOC CHARDONNAY 2025

Bis in die späten 1970er Jahre wurden Weissburgunder und kleinere Anteile an Chardonnay meist im gemischten Satz als Weissburgunder angebaut. 1982, wurde der Chardonnay in Südtirol erstmals von der Kellerei St. Michael-Eppan reinsortig angebaut und erlebte einen gewaltigen Aufschwung. Er präsentiert sich herrlich saftig, einladend und mit anhaltender Beständigkeit.



leuchtend gelb



fruchtige Aromen
nach reifem Apfel,
Melone und Banane



ausgeglichen, frisch,
raffiniert und gefällig

REBSORTE:

Chardonnay

REBALTER:

5 bis 30 Jahre

ANBAUGEBIET:

Lage: Weingüter in mittleren Höhenlagen (400-500m) in Eppan und Kaltern

Exposition: Südost bis Südwest

Böden: Kalkschotter- und Moränenschuttböden

Erziehungsform: Guyot

LESE:

Anfang September; Lese und Traubenselektion von Hand.

AUSBAU:

Vergärung und teilweiser Säureabbau im Stahltank.

ERTRAG:

70 hl/ha

ANALYTISCHE DATEN:

Alkoholgehalt: 13,5%

Säure: 5,7 gr/ltr

TRINKTEMPERATUR:

8-10°

GENUSSEMPFEHLUNG:

Terrassenwein für warme Sommerabende.

Vorspeisen, Steinpilzcarpaccio, leichte Küche, „pasta fredda“ (italienischen Nudelsalat).

LAGERUNG/POTENTIAL:

3 bis 4 Jahre

KELLEREI **ST MICHAEL-EPPAN** CANTINA

stmichael.it

office@stmichael.it