

Ventus ferat * Ventus creat
FALLWIND



SÜDTIROL DOC
**CHARDONNAY
FALLWIND 2025**

Die Rebsorte Chardonnay ist eine der bekanntesten Weißweinsorten und bevorzugt warme, sonnenreiche Lagen. Die hervorragenden Lagen unserer Weinberge verleihen dem Chardonnay Fallwind Fülle, seidige Eleganz und ein harmonisches Verhältnis zwischen Säure und Weichheit. Dazu gesellt sich ein Hauch von reifem Obst. Alles Voraussetzungen für ein genussvolles Trinkerlebnis.



strohgelb mit
grünlichen Reflexen



fruchtiger Duft
nach Melone und
reifen Äpfeln



samtig, weich und
milde Säurestruktur

REBSORTE:

Chardonnay

REBALTER:

10 bis 30 Jahre

ANBAUGEBIET:

Verschiedene Weinberge in der Gemeinde Eppan (420-500m)

Exposition: Südost, Südwest

Böden: Kalkschotter- und Moränenschuttböden

Erziehungsform: Guyot

LESE:

Anfang bis Mitte September; Lese und Traubenselektion von Hand.

AUSBAU:

Der größte Teil (70%) wird im Stahltank vergoren, der Rest (30%)

im Holzfass mit anschließendem biologischen Säureabbau.

Im Februar werden die beiden Weine zusammengelegt.

ERTRAG:

60 hl/ha

ANALYTISCHE DATEN:

Alkoholgehalt: 13,5%

Säure: 6,0 g/l

TRINKTEMPERATUR:

8-10 °C

GENUSSEMPFEHLUNG:

Ein Genusswein als Aperitif oder zwischendurch.

Gerichte von Süßwasserfisch wie Tatar von der Forelle, Spargel.

LAGERUNG/POTENTIAL:

4 bis 5 Jahre

KELLEREI **ST MICHAEL-EPPAN** CANTINA

stmichael.it | office@stmichael.it