



★ SANCT VALENTIN ★

CHARDONNAY SANCT VALENTIN 2018

Die beliebte Rebsorte ist auf der ganzen Welt zu Hause. In den besten Einzellagen der Gemeinde Eppan entwickeln sich die Trauben jedoch so hervorragend, dass sie einen hochwertigen, kraftstrotzenden und doch eleganten Spitzenwein hervorbringen. Seit 1986 gehört der Chardonnay zur Sanct Valentin Linie und ist einer der wichtigsten Weine des Hauses. Hervorragende Balance, gut eingebundene Säure und exzellentes Lagerpotential.



strohgelb mit dem leicht
grünem Schimmer



fruchtiger Duft nach
reifem Obst und rauchigen
Vanillenoten



kräftig, mineralisch,
unvergesslich

REBSORTE:

Chardonnay

REBALTER:

10 bis 32 Jahre

ANBAUGEBIET:

Lage: Selektion der besten Einzellagen der Gemeinde Eppan (450-550m)

Exposition: Südost, Südwest

Böden: sandige Kalkschotterböden (oder kalkhaltige Schotterböden)

Erziehungsform: Guyot

LESE:

Mitte September, Lese und Traubenselektion von Hand.

AUSBAU:

Vergärung, biologischer Säureabbau und Ausbau auf der Hefe im Barrique-Tonneaux. Assemblage nach einem knappen Jahr und weitere Reifung für mindestens acht Monate im Stahltank.

ERTRAG:

45 hl/ha

ANALYTISCHE DATEN:

Alkoholgehalt: 14 %

Säure: 5,25 gr/ltr

TRINKTEMPERATUR:

10-12°

GENUSSEMPFEHLUNG:

Begleitet gerne kräftige Gerichte wie „fritto misto“ (frittierte Meeresfrüchte), Steinpilzravioli mit Rahmsauce oder Risotto mit Graukäse und Chili. Passt aber auch gut zu Backhendl oder Wiener Schnitzel.

LAGERUNG/POTENTIAL:

10 Jahre und mehr

AUSZEICHNUNGEN:

2017: 94 Punkte Falstaff, 93 Punkte James Suckling, 93 Punkte Vini di Veronelli, 91+ Punkte Robert Parker,

2015: 91 Punkte Robert Parker, 93 Punkte James Suckling, 92 Punkte Falstaff, 93 Punkte Grosses Gold-Savoir Vivre, 96 Punkte Luca Maroni,

2013: 93 Punkte Falstaff

2012: 91 Punkte Falstaff

2011: 90 Punkte Wine Spectator

2007 + 2008: 3 Stelle Veronelli

1997: 3 Bicchieri Gambero Rosso

