

LINIE
KLASSISCH

SÜDTIROLER CHARDONNAY 2020

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



leuchtend Gelb mit
grünen Reflexen



fruchtige Aromen
nach reifem Apfel,
Melone und Banane



frisch, saftig
und beständig

REBSORTE:
Chardonnay

REBALTER:
5 bis 30 Jahre

ANBAUGEBIET:

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

Exposition: Südost bis Südwest

Böden: Kalkschotter- und Moränenschuttböden

Erziehungsform: Guyot und Pergel

LESE:

Mitte September ; Lese und Traubenselektion von Hand.

AUSBAU:

Vergärung und teilweiser Säureabbau imahltank.

ERTRAG:

70 hl/ha

ANALYTISCHE DATEN:

Alkoholgehalt: 13,5 %

Säure: 5,5 gr/l

TRINKTEMPERATUR:

8-10°

GENUSSEMPFEHLUNG:

Der Terrassenwein für warme Sommerabende. Begleitet gerne Vorspeisen wie beispielsweise Steinpilzcarpaccio, leichte Küche und „pasta fredda“ – den italienischen Nudelsalat.

LAGERUNG/POTENTIAL:

3 bis 4 Jahre

