



KLASSISCH

SÜDTIROLER CHARDONNAY 2022

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



fruchtige Aromen
nach reifem Apfel,
Melone und Banane



mild, 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

LESE:
Anfang bis Mitte September; Lese und Traubenselektion von Hand.

AUSBAU:
Vergärung und teilweiser Säureabbau imahltank.

ERTRAG:
70 hl/ha

ANALYTISCHE DATEN:
Alkoholgehalt: 13,5 %
Säure: 5,6 gr/lt

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

CHARDONNAY
SÜDTIROL · ALTO ADIGE · DOC



KELLEREI **ST. MICHAEL-EPPAN** CANTINA