



CHARDONNAY 2024

SÜDTIROL

Traubensorte: Chardonnay

Lage: Kaltern – Barleit 380 m ü.d.M.

Ertrag: reduziert 80 dz/ha

Alkoholgehalt: 14 Vol. %

Säuregehalt des Weines: 6,0 g/l

Restsüße: 2 g/l

Weinbeschreibung: Die Lage wird von der frühen Morgensonne und dem westlich verlaufenden Mendelgebirge geprägt. Dieses sorgt für einen früheren Sonnenuntergang und das Entstehen frischer Fallwinde. Die Trauben werden zu 60% in Stahl- und zu 40% in neuen Eichenfässern vinifiziert. Der Jungwein bleibt bis Februar auf der Feinhefe, welche durch leichtes Aufrühren in Schwebelage gehalten wird und so dem Wein zusätzliche Komplexität gibt. Durch die hervorragende Lage und den speziellen Weinausbau entsteht ein frischer, fruchtiger, eleganter Chardonnay mit leicht exotischen Noten.

Empfehlung: als Aperitiv, zu Vorspeisen, Fischgerichten, Muscheln und Geflügel.

Trinktemperatur: 10° – 13°C