

CHARDONNAY

2009

Traubensorte: Chardonnay.

Beschreibung: glanzhelle, strohgelbe Farbe mit leicht grünlichem Schimmer. Fein-fruchtiges, sortentypisches, duftiges Aroma mit Geruchsnoten von reifen Südfrüchten. Ausgewogener, mittelkräftiger Körper und sauberer Geschmack. Frische, lebhafte Säure (Zitrusfrüchte) und mittellanger Nachgeschmack. Bei guter Lagerung wird dieser Wein während 2 bis 4 Jahren optimalen Trinkgenuss bieten.

Empfohlene Speisen: als Aperitif, bei Vorspeisen, Fisch, Schalen- und Krustentiere, Geflügel, Teigwaren.

Herkunft: ausgesuchte Lagen in Margreid und Salurn auf 230 bis 500 m ü. d. M. Sandige, schotterige, zum Teil stark kalkhaltige Böden. Warmes Kleinklima mit großen Temperaturunterschieden zwischen Tag und Nacht.

Alter der Reben: 10 - 40 Jahre.

Lese: Anfang September 2009.

Ertrag: 61 hl / ha.

Bereitung: Vergärung, bei kontrollierter Temperatur, im Edelstahltank, wonach der Wein im Stahltank während rund 4 Monaten auf der Feinhefe ausgebaut wurde.

Alkohol: 12,5 % Vol.

Säure: 5,4 g / Liter.

Abfüllung: Februar 2010.

Verfügbarkeit: ab Mai 2010.

