



KETTMEIR

Kettmeir S.p.A.  
39052 Caldaro (BZ)  
Tel. +39 0471 963 135  
Fax +39 0471 963 393  
www.kettmeir.com  
info@kettmeir.com

## Chardonnay Maso Reiner Alto Adige/Südtiroler D.O.C.

REBSORTEN:	100% Chardonnay
PRODUKTIONSGBIET:	Maso Reiner, in Buchholz/ Pochi bei Salurn
AUSRICHTUNG UND HÖHENLAGE:	West-Südwest, in Quoten zwischen 350 und 400 M.ü.d.M.
BODENTYP:	Skelettreiche, tonhaltige Kalkschotterböden mit einem guten Anteil organischer Substanz
ERZIEHUNGSSYSTEM:	Teils Pergola, teils Spalier mit Guyotschnitt
PFLANZDICHTHE:	Pergola 3.500 Stöcke pro Hektar, Spalier 6.000 Stöcke/ha
ERNTEZEITPUNKT:	Mitte September
ALKOHOLGEHALT:	13,30 Vol.-%
TRINKTEMPERATUR:	10-12 °C
EMPFOHLENES GLAS:	Mittelgroßes Tulpenformat mit eingewölbtem Rand
LAGERFÄHIGKEIT:	2-5 Jahre

### VERARBEITUNG

Die sorgfältig ausgelesenen, perfekt ausgereiften Trauben werden schonend abgepresst, bei circa 15°C statisch vorgeklärt und anschließend in kleinen Eichenfässern vergoren. Nach der alkoholischen Gärung und dem biologischen Säureabbau reift der Jungwein bis Mitte April in den klassischen Barriques. Nach einigen Monaten in der Flasche lässt dieser Chardonnay bereits ab dem Herbst sein ganzes Potential erahnen.

### ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Helles Strohgelb; intensiver fruchtiger Duft mit Anklängen an Banane und Ananas sowie Nuancen von Honig und Vanille. Am Gaumen vollmundig, frisch und nachhaltig, harmonische Balance, zart würziger Nachhall im Finale.

### GASTRONOMISCHE EMPFEHLUNGEN

Perfekt zu Zwischengerichten mit Ragouts aus hellem Fleisch, gegrilltem Fisch, Krustentieren mit Saucen und geschmacksintensivem Käse.

Chardonnay Maso Reiner

