



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 Alto Adige/Südtiroler D.O.C.

REBSORTE:	Chardonnay
PRODUKTIONSGBIET:	Mittlere Hügellagen entlang des Etschtales und im Überetsch.
HÖHENLAGE:	Süd/Südost, in Quoten zwischen 350 und 600 M.ü.d.M.
BODENTYP:	Verschiedener Herkunft, vorwiegend kalkhaltige, lockere Anschwemmböden mit dezentem Tongehalt.
ERZIEHUNGSSYSTEM:	Teils Pergel, teils Spalier mit Guyotschnitt
PFLANZDICHTEN:	3.000 – 3.500 Stöcke pro Hektar
ERNTETERMIN:	Mitte September bis Anfang Oktober
ALKOHOLGEHALT:	12,50 Vol.-%
TRINKTEMPERATUR:	10 – 12 °C.
EMPFOHLENES GLAS:	Mittelgroße Tulpenform mit eingewölbtem Rand
LAGERFÄHIGKEIT:	2 Jahre

VERARBEITUNG

Traditionelle Weißweibereitung, mit schonender Traubenpressung und Vergärung im Edelstahl bei Temperaturen von 17-19 °C. Der Wein reift auf den Hefen bis Ende Januar bevor er für die Abfüllung vorbereitet wird.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Die helle strohgelbe Farbe ist der Prolog eines delikaten, frischen Bouquets mit Noten von reifem Golden-Delicious und Banane. Am Gaumen trocken, mit straffem Körper und einer belebenden Säureader, sehr angenehm..

GASTRONOMISCHE EMPFEHLUNGEN

Ausgezeichnet zu Vorspeisen, vielseitiger Begleiter sowohl delikater Fischgerichte als auch dezent gewürzter Gerichte mit hellem Fleisch.

Chardonnay

