

Chardonnay

Alto Adige - Südtirol DOC



KETTMEIR

Rebsorte:	Chardonnay
Anbauggebiet:	Mittlere Hügellagen, entlang des Etschtales und im Überetsch
Höhenlage:	Süd/Südost, in Höhen zwischen 350 und 600 M.ü.d.M.
Bodentyp:	Verschiedener Herkunft, vorwiegend kalkhaltige, lockere Anschwemmböden mit dezentem Tongehalt
Reberziehungssystem:	Teils Pergola, teils Spalier mit Guyotschnitt
Pflanzdichten:	Pergola 3.000 – 3.500 Stöcke pro Hektar, Spalier 5 - 6.000/ha
Erntetermin:	Mitte September bis Anfang Oktober
Alkoholgehalt:	13,00 % vol.
Serviertemperatur:	8 - 10 °C
Empfohlenes Glas:	Mittelgroße Tulpenform mit eingewölbtem Rand
Lagerfähigkeit:	2 - 3 Jahre
Fl. Pro Karton:	6
Format (cl):	75

Produktbeschreibung

Traditionelle Weißweinbereitung, mit schonender Traubenpressung und Vergärung im Edelstahltank 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 Zeichen eines delikaten, frischen Bouquets mit Noten von reifem Golden-Delicious und Banane. Am Gaumen trocken, mit straffem Körper und einer belebenden Säurestruktur, sehr angenehm.

Gastronomische Empfehlungen

Optimal as Aperitif; vielseitiger Begleiter sowohl für Fischgerichte als auch für leicht würzige Zubereitungen von weißem Fleisch.

