

Chardonnay

Alto Adige 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 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

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

