

Chardonnay Vigna Maso Reiner

Alto Adige DOC



KETTMEIR

Rebsorte:	Chardonnay
Anbaugebiet:	Maso Reiner, in Buchholz / Pochi bei Salurn
Höhenlage:	350 - 400 M.ü.d.M.
Bodentyp:	Skelettreiche, tonhaltige Kalkschotterböden mit einem guten Humusgehalt
Reberziehungssystem:	Spalier mit Guyotschnitt
Pflanzdichten:	6.000 Stöcke/ha
Erntetermin:	Mitte September
Alkoholgehalt:	14,00 % vol.
Serviertemperatur:	10 - 12 °C
Empfohlenes glas:	Mittelgroße Tulpenform mit eingewölbtem Rand
Lagerfähigkeit:	5 - 6 Jahre
Fl. Pro Karton:	6
Format (cl):	75

Produktbeschreibung

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.

