



KETTMEIR

CHARDONNAY

ALTO ADIGE - SÜDTIROL DOC



REBSORTE
Chardonnay



ANBAUGEBIET
Mittlere Hügellagen, entlang
des Etschtales und im Überetsch



HÖHENLAGE
350 und 500 M.ü.d.M.



BODENTYP
Verschiedener Herkunft,
vorwiegend kalkhaltige, lockere
Anschwemmböden mit dezentem
Tongehalt



REBERZIEHUNGSSYSTEM
Teils Pergola, teils Spalier
mit Guyotschnitt



PFLANZDICHTHE
Pergola 3.000 - 3.500 Stöcke
pro Hektar, Spalier 5 - 6.000 / ha



ERNTETERMIN
Mitte September bis Anfang Oktober



ALKOHOLGEHALT
13,50 % vol.



SERVIERTEMPERATUR
8 - 10 °C



EMPFOHLENES GLAS
Mittlere Tulpenform
mit eingewölbtem Rand



LAGERFÄHIGKEIT
2 / 3 Jahre



KARTON
6 Flaschen



FORMAT
75 cl

WEINBEREITUNG

Traditionelle Weißweibereitung, mit schonender Traubenpressung und Vergärung im Edelstahltank bei Temperaturen von 17 - 18 °C. Der Wein reift auf den Hefen bis Ende Januar, bevor er für die Abfüllung vorbereitet wird.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

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.

SPEISENEMPFEHLUNGEN

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