



KETTMEIR

CHARDONNAY VIGNA MASO REINER

ALTO ADIGE - SÜDTIROL DOC



REBSORTE
Chardonnay



ALKOHOLGEHALT
14,00 % vol.



ANBAUGEBIET
Maso Reiner, in Buchholz / Pochi
bei Salurn



SERVIERTEMPERATUR
10 - 12 °C



HÖHENLAGE
350 - 400 M.ü.d.M.



EMPFOHLENES GLAS
Mittelgroße Tulpenform,
nach oben verengt



BODENTYP
Skelettreiche, tonhaltige
Kalkschotterböden mit einem
guten Humusgehalt



LAGERFÄHIGKEIT
5 / 6 Jahre



REBERZIEHUNGSSYSTEM
Spalier mit Guyotschnitt



PFLANZDICHTHE
6.000 Stöcke pro Hektar



KARTON
6 Flaschen



ERNTETERMIN
Mitte September



FORMAT
75 cl

WEINBEREITUNG

Die sorgfältig ausgereiften, 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 ca 11 Monate auf der Feinhefe. Nach der Abfüllung im September reift der Wein mindestens 5 Monate in der Flasche, bevor er in den Verkauf gelangt.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

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.

SPEISENEMPFEHLUNGEN

Perfekt zu Zwischengerichten mit Ragouts aus hellem Fleisch, gegrilltem Fisch, Krustentieren mit Saucen und geschmacksintensivem Käse.