



CHARDONNAY Collio DOC

TRAUBEN

Chardonnay

EIGENSCHAFTEN DES WEINBERGS

Ausrichtung: Süd, Ost und West

Boden: Das Terrain setzt sich aus den verwitterten Mergel- und Sandsteinschichten zusammen, die im Unterboden der DOC Collio-Zone vorhanden sind. Es ist tendenziell tonhaltig in den höher gelegenen Bereichen und von feinerer Zusammensetzung in den auslaufenden Teilen der Hügel.

Mikroklima: Milde Temperaturen im regenreichen Frühjahr, heiße und trockene Sommer

Reberziehung: Guyot und Sylvoz

Weinstock-Dichte: 4000-7000 Weinstöcke / Hektar

Alter der Weinberge: 15-35 Jahre

VINIFIKATION

Gärung: Nach einer sanften Pressung, erfolgt die temperaturkontrollierte Gärung in Inox-Edelstahlbehältern über einen Zeitraum von 10 Tagen.

Ausbau: Nach der Gärung ruht der Wein auf dem Feintrub bis zum Moment der Flaschenabfüllung im Frühjahr.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Knackige Noten von Golden-Delicious Apfel und Banane, Akazienblüten und Brotkruste. Reiche Struktur, mit einer ausgeprägten mineralischen Note und einem langen Abgang.

SERVIERTEMPERATUR

10-12°C

WEIN-SPEISEN-KOMBINATION

Perfekt als Aperitif. Scampi und Garnelen, erste Gerichte mit Gemüse, Risotto, Geflügel und Fisch im Ofen zubereitet.

REIFEPOTENZIAL

Kann einige Jahre in der Flasche reifen.

