

CHARDONNAY

Rebsorte: Chardonnay

Typus: Chardonnay IGT Veneto

Reberziehung: Kordon mit Zapfenschnitt

Rebstöcke pro Hektar: 5000

Ertrag pro Rebstock: 1-1,2 kg

Weinlese: Im September

Weinherstellung: Die sorgfältig ausgewählten Trauben werden sofort sanft gepresst und der Most durch statische Sedimentation kalt dekantiert. Der Most wird bei einer kontrollierten Temperatur von ca. 16 °C in Stahl vergoren. Am Ende der Gärung wird der Wein in Stahltanks ausgebaut, wobei bis zur Flaschenumfüllung wiederholt im regelmäßigen Abstand eine Bâtonnage erfolgt.

Alkoholgehalt: 13% Vol.

Farbe und Aussehen: Zartes, leuchtendes Strohgelb mit grünen Reflexen, schöne Konsistenz.

Aroma: Intensiv, nicht zu vielschichtig und doch fein. Deutliche Fruchtnote, die an Ananas, sauren grünen Apfel und Schalen von Zitrusfrüchten erinnert, abgerundet durch den blumigen Duft von Weißdorn und Eisenkraut.

Geschmack: Ausgewogen und intensiv mit schönem Körper und langem Abgang. Dezent Mineralität mit einem leichten Hauch von Zitronatzitrone.

Kombination: Sehr vielseitiger Wein. Ideal sowohl zu Fischvorspeisen, wie Seebarsch-Carpaccio mit extranativem Olivenöl und Szechuanpfeffer, wie auch zu Gnocchi mit Salbeibutter, sämigem Gemüse-Risotto mit Casatella-Käse oder Seezunge nach Müllerinart.

Servierempfehlung: Bei 8–10° C im mittelgroßen Tulpenkelch.

Verkostung bei: Coldplay (feat. Bts) - My universe

