

BIO-WEINGUT St. Quirinus



CHARDONNAY RISERVA

Bezeichnung: Südtiroler Chardonnay Riserva

Klassifizierung: DOC - Denominazione di origine controllata

Rebsorte: Chardonnay

Jahrgang: 2023

Höhenlage: 250 - 450 m ü. M.

Erziehungssystem: Guyot und Pergel

Erntemenge: 60 dt/ha

Vinifikation: Entbeeren, Pressen und Vorklären, anschließend Vergärung im Barrique bei 22 Grad C, weiterer Ausbau für 12 Monate im Barrique und 6 Monate im Stahlfass.

Weincharakter: Strohgelb, mineralisch cremiger Körper mit harmonischer Säure und ein Aroma nach reifen Zitrusfrüchten, Blüten, Karamell, Eiche und ein Hauch von tropischen Früchten und Vanille.

Empfehlung zu Gerichten: Antipasti, verschiedene Pasta- und Risottogerichte, sowie Meeresfrüchte, Fisch- und Geflügelgerichte.

Serviertemperatur: 10 Grad C.

Analysen:

Alkohol: 14 %

Gesamtsäure: 6,1 g/l

Restzucker: 2,0 g/l

Biologisch: Ja