

BIO-WEINGUT St. Quirinus



CHARDONNAY BERGWERK

Bezeichnung: Südtiroler Chardonnay

Klassifizierung: DOC - Denominazione di origine controllata

Rebsorte: Chardonnay

Jahrgang: 2018

Höhenlage: 300 m ü. M.

Erziehungssystem: Pergel und Drahtrahmen

Erntemenge: 60 dt/ha

Vinifikation: Entbeeren, Pressen, Vorklären und anschließend Vergären des Mostes im Barrique, Batonage, biologischer Säureabbau und weiterer Ausbau für 12 Monate im Barrique.

Weincharakter: Leuchtendes Strohgelb, stoffiger ausgewogener Körper mit milder Säure und ein Aroma nach tropischen Früchten, Ananas, Banane, etwas Vanille und dezentes Holz.

Empfehlung zu Gerichten: Verschiedene Vorspeisen, Fischgerichte, ideal zu würzigen Gerichten aus der orientalischen Küche und als Aperitif.

Serviertemperatur: 12°C.

Analysen:

Alkohol: 14 %

Gesamtsäure: 6,1 g/l

Restzucker: 1,3 g/l

Biologisch: Nein