

Die Klassischen

somereto

südtiroler chardonnay 2018 DOC



| | |
|---------------------------|--|
| Jahrgang | 2018 |
| Sorten | Chardonnay |
| Herkunft | Südtirol |
| Meereshöhe | 260 - 380 m |
| Boden | rötlich, lehmhaltiger Kalkgesteinsboden, mit kantigem weißen Dolomitgestein durchsetzt. |
| Ertrag | 70 hl/ha |
| Weinausbau | Gärung bei kontrollierter Temperatur im Edelstahlbehälter; Lagerung und Reife auf der Feinhefe für 6 Monate. |
| Weincharakteristik | |
| Farbe | helles strohgelb; |
| Duft | fruchtig und intensiv im Bukett, an reife Bananen und tropische Früchte erinnernd; |
| Geschmack | harmonisch und voluminös, sehr nachhaltig mit angenehmer Säure. |
| Alkohol | 13,5 %vol. |
| Restzucker | 1,8 g/l |
| Gesamtsäure | 5,8 g/l |
| Trinktemperatur | 10-12°C |
| Lagerfähigkeit | 3-5 Jahre |