

Chardonnay "31/69"

Die Aromatik beim Chardonnay wird von Banane, Ananas, Caramel und auch würzigen Noten geprägt. Durch den Ausbau im großen Holzfass und den sehr niederen Erträgen liegt das Reifepotenzial bei 5 Jahren und mehr. Durch die ansprechende Struktur lässt sich dieser Weißwein zu den verschiedensten kulinarischen Köstlichkeiten einsetzen. Von Fisch über Pasta bis zu hellem Fleisch macht er eine gute Figur.

Sorte	Chardonnay
Name	Südtirol Chardonnay „“
Jahrgang	2025
Lage	Kaltern Kosten auf 250 m ü.d.M.
Erziehungsform	Guyot mit 35 Jahre altem Rebbestand
Verarbeitung	Nach der schonenden Pressung vergärt der Most im kleinen Holzfass (320 lt lt) mit anschließendem Säureabbau. 6 Monate Kontakt auf der Grobhefe. Abfüllung im April 2026 in 2.000 Flaschen á 750 ml.
Lagerfähigkeit	10-15 Jahre
Beschreibung	Sanft und feingliedrig im Duft, erinnert an reife Banane, Ananas und Karamell. Alle Komponenten am Gaumen befinden sich in Einklang. Sehr kräftiger, runder Wein mit elegantem Finale .
Analysen:	
Alkohol	14,20
Gesamtextrakt	23,7 g / L
Restzucker	1,3 g / L
Gesamtsäure	5,20 g / L

