



ROTTENSTEINER

CHARDONNAY

SÜDTIROL DOC



JAHRGANG: 2022
SORTE: Chardonnay (100%)
ERZIEHUNGSSYSTEM: Pergel/Guyot
BODEN: Sandig-lehmiger Porphyr
ERTRAG: 6.000 l/ha
AUSBAU: Edelstahl
FLASCHENANZAHL: 10.000
LAGERFÄHIGKEIT: 2-3 Jahre
SERVIERTEMPERATUR: 8 - 10 °C

ANALYTISCHE WERTE
SÄURE: 6,5 g/l
RESTZUCKER: 1,1 g/l
ALKOHOL: 14,1% vol

GESCHICHTE

Der Chardonnay, lange Jahre als „Gelber“ Weißburgunder bekannt und auch als solcher angebaut, hat inzwischen gezeigt, dass auch er in Südtirol einzigartige Eigenschaften zu entwickeln vermag.

HERKUNFT

Aus mittleren Lagen zwischen 450 und 600 m ü.d.M. um Bozen stammend, ist unser Chardonnay ein typischer Vertreter seiner Art.

AUSBAU

Eine gewissenhafte Temperaturkontrolle während der Gärung und eine gezielte teilweise Milchsäuregärung schenken uns einen an Primäraromen reichen Wein mit einem guten Gleichgewicht zwischen Körper und Harmonie.

BESCHREIBUNG

Ein beachtlicher Körper vereint sich mit einer anregenden Eleganz, feinen Fruchtnoten (Pfirsich) und einer Frische und Lebhaftigkeit, die Lust auf mehr machen.

Er ist ein hervorragender Begleiter von Fisch, nicht zu leichten Vorspeisen und weißem Fleisch.