

Meisterlinie

SÜDTIROL CHARDONNAY *Seduction*

KLASSIFIZIERUNG: DOP - Denominazione di Origine Protetta

REBSORTE: Chardonnay

JAHRGANG: 2018

WEINBERG: Die Trauben stammen von kalkhaltigen Schotterböden und Hügeln um Girlan (450 m).

VINIFIKATION: sanfte Pressung mit anschließender Gärung in Edelstahl und Barrique. Es folgt der biologische Säureabbau und der weitere Ausbau für 10 Monate auf der Feinhefe und weiteren 4 Monaten in Edelstahl.

CHARAKTER: Der Chardonnay ist ein äußerst beliebter, viel getrunkenener Weißwein mit grünlichgelber Farbe, zart-fruchtigem Geruch und trocken, lebhaft-frischem Geschmack. Noten von Ananas, Bananen, Äpfeln, Birnen, Zitrusfrüchten, Karamell, Vanille und Butter.

EMPFEHLUNG: Wird gerne als Aperitif, zu Vorspeisen und Fisch getrunken.

SERVIERTEMPERATUR: 12 - 14° C

HALTBARKEIT: 2 - 3 Jahre

ANALYSE:

Alkohol: ca. 13,5% vol

Säure: ca. 5,5 g/l

Restzucker: ca. 1,5 g/l

