

Chardonnay 2015

DOC, Südtirol Chardonnay



Sorte: 100 % Chardonnay, Alter von 10-15 Jahren

Erziehung: Guyot

Lage: 500 – 550 m Meereshöhe, Südhang

Ertrag: 6.000 kg/ha

Serviertemperatur: 13 – 14 ° C

Analyse: Vol % Alk. 14,5 Gesamtsäure. g/l 5,0

pH Wert 3,47 Zucker g/l 2,4

Ausbau:

Drei Erntedurchgänge im Abstand von 3 Wochen mit manueller Selektion der gesündesten Trauben, getrennte Vergärung im großen Holzfaß von 10 hl und 50 % im gebrauchten Tonneau, spontaner Gärbeginn ohne Eingriff in den Temperaturverlauf, 1 Jahr ohne Schwefel auf der Grobhefe, monatliche Batonnage, 100 % biologischer Säureabbau im Frühjahr des Folgejahres, insgesamt 15 Monate im Holzfaß.

Verkostung:

Kräftige, gelbe Farbe, feine Röstaromen, am Gaumen exotische Früchte mit Citrus und Kernobst, vollmundiger Wein mit feiner Säure und cremiger Struktur, hohes Alterungspotential.

Speisenbegleitung:

Dieser Wein passt hervorragend zu Fisch und aller Arten von Meeresfrüchten, ideal als Begleiter zu gebratenem hellen Fleisch, ebenso zu Risotto, Trüffeln und Carpaccio.

Prämierungen:

2014: 90 Punkte Falstaff 2017/18, Liste der Besten Weissweine Südtirols

2 Gläser Gambero Rosso 2017, Vini d'Italia

2015: 2 Gläser Gambero Rosso 2018, Vini d'Italia

86 Punkte Wein-Plus.eu

89 Punkte Falstaff Wein Guide 2018/19



Weingut Schloss Englar

39057 Eppan | Appiano | Italien | Pigeno 42 | www.weingut-englar.com