

Chardonnay 2014

DENOMINATION:

Venezia Giulia IGT

SAISONVERLAUF:

Der Chardonnay ist ein Wein der sich durch sein strohgelben Farbton und den intensiven Duft nach reifem Apfel auszeichnet. Am Gaumen ist er ein vollmundiger Wein, gut strukturiert und mineralienreich. Ein Wein der als Begleitung helles Fleisch bedarf, aber auch als Aperitif degustiert werden kann.

CHARAKTERISTIKA DES HERSTELLUNGSGEBIETS:

Herkunft: Die Weinberge liegen in den Ebenen und Hügeln der Provinz Gorizia

Höhe: 130 m über dem Meeresspiegel und 60 m (Schwemmland)

Lage: Süd, Süd-Ost

Typologie des Bodens: Tonmergel und Sandstein aus eozänischer Zeit, Kies in unterschiedlicher Grösse, Schlack in der Schwemmzone

Pflanzdichte: 5.000/6.250 Pflanzen pro Hektar

Pflege und Aufzucht der Reben: Guyot

Alter des Weinbergs: gepflanzt 1964 und 2001

TECHNISCHE DETAILS:

Rebsorte: Chardonnay

Ertrag Pro Hektar: 70 Doppelzentner

Weinlesezeit: zweite September Dekade

Leitung: manuell

Gärungsbehälter: Edelstahl, neue und gebrauchte Barriques

Gärungstemperatur: 15°C - 18°C

Alkoholgehalt: 12,5% Vol.

Gärungsdauer: 15 - 20 Tage

Ausbaubehälter: Edelstahl und neue Barriques

Ausbaudauer: 5% der Produktion 2 Monate in Barriques, 4 Monate in Edelstahl, 1 Monat Flaschenverfeinerung

SENSORISCHE DETAILS:

Intensives, leuchtendes Strohgelb mit goldenen Reflexen. Die Nase verzeichnet elegante Aromen von Pfirsichen und reifen Birnen mit Andeutungen von exotischen Früchten. Zarte florale Noten von weißen Blüten, angenehme Düfte von Vanille und eine Andeutung von Salbei vervollständigen das Aromaspektrum. Am Gaumen wird er als lebhaft, ausgeglichen und schmackhaft empfunden, mit einem harmonischen und sehr frischen Finale.

ESSEN UND WEIN:

Pasta wie zum Beispiel Tortellini oder Ravioli gefüllt mit Käse und farciertem Huhn, Kaninchen oder Truthahn; Ragout aus Huhn, Kaninchen oder Kalb.

