



CHARDONNAY 2008

DENOMINATION: Venezia Giulia IGT Chardonnay

ALLGEMEINE INFORMATION: 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.

KLIMATISCHE BEDINGUNGEN Der Jahrgang brachte qualitativ ausgezeichnete Trauben hervor. Während der ersten Wachstumsphasen, die Blüte mit eingeschlossen, regnete es besonders viel. Dies hatte beträchtlichen Einfluss auf den Fruchtansatz in der Weise, dass sich weniger Beeren pro Hektar ausbildeten. Im Zusammenwirken mit dem von Hand vorgenommenen Entblättern, Kappen und Ausgeizen der Rebstöcke konnten sich die spärlichen Beeren höchst gesund entwickeln. Der Monat August war wunderbar - heiß und gut durchlüftet. Gegen Ende des Monats und den ganzen September hindurch sorgten die Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht dafür, dass sich in den Beeren komplexe und intensive Aromen bilden konnten. Die Ernte ging ruhig vonstatten; dank der ausgezeichneten klimatischen Bedingungen war es möglich, den Reifegrad jeder Sorte zu kontrollieren und den besten Zeitpunkt für die Lese zu bestimmen, mit dem Ziel vor Augen, Weine zu gewinnen, welche die Nase mit intensivem Duft verwöhnen und sich gleichzeitig am Gaumen komplex und körperreich erweisen.



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

TYOLOGIE DES BODENS: TTonmergel und Sandstein aus eozänischer Zeit, Kies in unterschiedlicher Größe, Schlack in der Schwemmmzone

PFLANZDICHTHE: 5.000/6.250 Pflanzen pro Hektar

PFLEGE UND AUFZUCHT DER REBEN: Guyot

ALTER DES WEINBERGS: gepflanzt 1964 und 2001



TECHNISCHE DETAILS

ERTRAG PRO HEKTAR: 42 hl/ha

WEINLESEZEIT: zweite Septemberdekade

LEITUNG: Manuel

GÄRUNGSBEHÄLTER: klassischer Inox-Tank und teilweise neue Barrique-Fässer

GÄRUNGSTEMPERATUR: 18-25°C

GÄRUNGSDAUER: 15-20 Tage

MALOLAKTISCHE GÄRUNG: Nicht durchgeführt

AUSBAUBEHÄLTER: Inox-Tank und teilweise neue Barriques

AUSBAUDAUER: 2 Monate im Barrique und 4 Monate im Stahltank



SENSORISCHE DETAILS

Von intensivem, glänzendem Strohgelb präsentiert er sich in der Nase zunächst mit vielfältigen fruchtigen Düften wie Banane und Ananas, aber auch Aprikose und reifen Pfirsichen. Bei einem zweiten Eindruck lassen sich würzige Noten und Vanilledesserts wahrnehmen. Am Gaumen ist er warm und nachhaltig, weich und schmelzend; wunderbar ausgewogenes Alkohol-Säure-Verhältnis, mit einem Finale, das einem eindrucksvollen Wohlgeschmack Raum lässt.

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