



CHARDONNAY 2009

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 Die ersten Monate des Jahres 2009 waren von regelmäßigen Niederschlägen gekennzeichnet, die letzten Monate vor der Ernte von moderaten Temperaturen. Gleich zu Beginn des Fruchtansatzes - Übergang der Blüte zur Beere und wichtigstes Barometer für die künftige Lese -, konnten sich die Beeren regelmäßig ausbilden, eine Tendenz, die sich zum Zeitpunkt des Farbwechsels fortsetzte. Die kleinen Trauben ließen ein reichhaltiges Aroma und eine gute Säure erwarten. Die Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht sorgten dafür, dass sich besonders schöne und süße Aromen bilden konnten. Insgesamt ein hervorragender Jahrgang, dessen Trauben von höchster Qualität Weine von intensiven, vielfältigen Aromen hervorbringen werden.



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: Tonmergel und Sandstein aus eozänischer Zeit, Kies in unterschiedlicher Größe, Schlack in der Schwemmlandzone

PFLANZDICHTHE: 5.000/6.250 Pflanzen pro Hektar

PFLGE 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

DAUER DER MAISCHEGÄRUNG: Keine Maischegärung

MALOLAKTISCHE GÄRUNG: Nicht durchgeführt

AUSBAUBEHÄLTER: Inox-Tank und teilweise neue Barriques

AUSBAUDAUER: 2 Monate im Barrique und 4 Monate im Stahltank und ein im Flasche



SENSORISCHE DETAILS

Von einem kräftigen Strohgelb mit goldenen Reflexen präsentiert er sich in der Nase intensiv mit fruchtigen Düften von Banane und Ananas und Röstnoten von Vanille und Zimt. Am Gaumen ist er warm, nachhaltig und vollmundig mit einem perfekten Alkohol-Säure-Verhältnis. Die weichen, geschmeidigen Tannine sind in den ausgewogenen Körper schön eingebunden. Fein, harmonisch und sehr frisch.

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