

JOSEF WEGER



SÜDTIROL - ALTO ADIGE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

LEITE CHARDONNAY



REBSORTE:

Chardonnay

LAGE:

Salurn

ANBAUFORM:

Pergel auf sandigen Böden mit Schotterablagerungen

ERTRAG: 95dz/ha

AUSBAU IM KELLER:

Kurze Kaltmazeration und anschliessend schonende Pressung bei niedriger Temperatur. Nach der Sedimentation beginnt die Gärung in den temperaturgesteuerten Edelstahlfässern, anschliessend reift der Wein für einige Monate auf der Feinhefe

ERNTETE: Anfang bis Mitte September

WEINBESCHREIBUNG:

FARBE:

Hellgelb mit strohfarbenen Reflexen

GERUCH:

Fruchtig mit einem zarten Apfelton

GESCHMACK:

Trocken, elegant und eine gediegene Fülle mit Nuancen an exotischen Früchten wie Ananas

SPEISEEMPFEHLUNG:

Vorspeisen, Zwischengerichte, Fischgerichte und Krustentiere

SERVIERTEMPERATUR: 10° - 12° C