

SÜDT. CHARDONNAY RISERVA "GOLDEGG"

Dieser ausdrucksstarke, sehr kräftige Chardonnay Riserva hat seine Heimat an den Westhängen des Dorfes Schenna gefunden. Auf diesem trockenen, tiefgründigen, quarzreichen Boden mit vereinzelt Marmoreinschlüssen müssen die alten Chardonnay-Reben tief in die Erde wurzeln und entfalten dadurch komplexeste Aromen von reifen und tropischen Früchten. Ausgebaut über mehrere Monate in Tonneaux-Fässern entwickelt dieser edle Tropfen handselektierter Trauben zusätzlich einzigartige Tertiäraromen. Ein harmonischer Weißwein mit cremiger Struktur und hohem Alterungspotenzial.



LINIE:

Weinberglinie und Raritäten



ANBAUZONE:

Schenna
400-550 m



BÖDEN:

leicht, durchlässiger Moränenschutt



AUSBAU:

Die alkoholische Gärung erfolgt im Stahlfass, im großen Eichenholzfass und im Barrique. Im Anschluss findet eine 8-monatelange Lagerung auf der Feinhefe mit teilweise biologischen Säureabbau statt.



SPEISEEMPFEHLUNG:

Fisch und Meeresfrüchte, helles Fleisch, Risotto, Käsenocken.



SERVIERTEMPERATUR:

10 - 12°C



AUSZEICHNUNGEN:

2017: Falstaff 2020: 89 Punkte
2018: I vini di Veronelli 2022: 3 Stelle (91/100 points)
2019: Falstaff 2021: 90 Punkte
2019: Mundus Vini 2022: Silver



REBSORTE:

Chardonnay



ERTRAG:

42 hl/ha



ALTER DER REBEN:

15 Jahre



ANMERKUNGEN VOM KELLERMEISTER:

Leuchtendes, helles Strohgelb. Röstaromen, Banane und etwas Vanille; elegant, harmonische Säure, feiner Abgang.



LAGERFÄHIGKEIT:

5 Jahre +



ANALYSEWERTE - JAHRGANG 2018:

ALKOHOL: 14,0 %
GESAMTSÄURE: 5,5 g/l
RESTZUCKER: 2,7 g/l