

Weinbau Zoller-Saumwald

Österreichischer Qualitätswein aus Nordtirol | www.zoller-saumwald.at



WEINBRIEF *Chardonnay 2019*

Rebsorte	Chardonnay – Rebstöcke stammen aus Burgund, Frankreich
Jahrgang	2019
Lage	Haiming, Ortsteil Magerbach, Hanglage Kirchenriese am Fuße des Tschirgantmassivs mit südlicher Ausrichtung, Meereshöhe 660m
Boden	Leicht erwärmbarer, lockerer und durchlässiger Schotter-Kalkboden durchzogen mit Muschelkalkablagerungen
Ertrag	Ca. 0,7 Kg pro Rebstock
Weinlese	Händische, selektive Lese am 4. Oktober 2019

Vinifikation

Gärung und Ausbau	Kontrollierte Gärung im Edelstahltank bei ca. 17-19 °C, 1/4 wurde im Holzfass vergoren; Ausbau „sur lie“ auf der Feinhefe mit regelmäßiger Batonnage, Filtration und Abfüllung Mitte April 2020
Alkohol	13,0 % vol
Restzucker	3,0 g/l (trocken)
Säure	5,4 g/l

Weinbeschreibung

Mittleres helles gelb, im Bouquet Aromen nach reifem, gelben Steinobst, dezente Nuancen von Apfel, Birne, Quitte und Zitrus, am Gaumen etwas Exotik, leicht nussige Aromen und Würze, harmonisch eingebundene milde Säure, geschmeidig-cremiger Gaumen mit mineralischem langen Abgang

Speisenempfehlung

Vorspeisen, Fisch und Meeresfrüchte, Nudel- und Pilzgerichte, weißes Fleisch

Serviertemperatur 10 – 12 ° C