

## MATURUMLINIE

### SÜDTIROLER CHARDONNAY DOC

---



Jahrgang	2008
Traubensorte	100% Chardonnay
Beschreibung	Dieser Chardonnay hat eine intensive strohgelbe Farbe, einen intensiv würzigen, fruchtigen Geruch und einen eleganten Abgang. Geruchsnoten von der Banane, reifen, tropischen Früchten, wie Ananas und Melone, sowie feine Gewürznoten von Vanille und Honig machen sich hier breit.
Empfohlene Speisen	Kräftige Vorspeisen, Fisch, weißes Fleisch.
Serviertemperatur	12° – 14° C
Lage/Klima/Boden	St. Michael Eppan, Zone Berg
Anbauform	Guyot
Ertrag	65 hl/ha
Vinifizierung	Vergärung und Ausbau/Reife im Eichenfaß/Barrique, 6 Monate
Analysenwerte	
Alkohol	13 %Vol
Säure	5,7 g/l
Restzucker	1,8 g/l
Extrakte	23,4 g/l
Lagerfähigkeit	3 - 7 Jahre