



k.martini & sohn

Maturum Linie  
**SÜDTIROLER CHARDONNAY DOC**

**Traubensorte  
Beschreibung**

100% Chardonnay  
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.  
Kräftige Vorspeisen, Fisch, weißes Fleisch.

**Empfohlene  
Speisen**

**Serviertemperatur**

12° - 14° C

**Lage/Klima/Boden**

St. Michael Eppan und Giran

**Anbauform  
Ertrag**

Guyot  
65 hl/ha

**Vinifizierung**

Vergärung und Ausbau/Reife  
im Tonneau- und  
Barriquefass

**Analysewerte:**

<b>Alkohol</b>	14 %Vol.
<b>Säure</b>	5,9 g/l
<b>Restzucker</b>	1,2 g/l
<b>Extrakte</b>	24 g/l

<b>Lagerfähigkeit</b>	3-8 Jahre
-----------------------	-----------

