



RITTERHOF

WEINGUT · TENUTA

Weinstraße Nr.1 · Strada del Vino n.1

Chardonnay

Südtiroler Chardonnay DOC

ANBAUGEBIET

Im Unterland und Überetsch sind die Reben des Chardonnays auf traditionelle Pergel und Drahtrahmen (Guyot) gezogen. Auf einer Meereshöhe von 400 – 450 Metern, in sonnenbegünstigten Südostlagen gedeihen die Reben auf Kalkschotterböden.

ERNTE UND ERTRAG

Mitte bis Ende September wird mit der Ernte der Chardonnay Trauben begonnen. Aus den handverlesenen Trauben werden 65 Hektoliter Wein pro Hektar gewonnen.

VINIFIKATION

Sofort nach der Anlieferung der Trauben in die Kellerei, werden die Trauben sanft abgepresst und bei kontrollierter Temperatur von 20°C vergoren. Anschließend reift der Wein bis zur Abfüllung auf der Feinhefe im Edeltank.

WEINBESCHREIBUNG

Dieser Chardonnay hat eine klare, strohgelbe Farbe mit grünen Reflexen und verwöhnt die Nase mit seinen fruchtigen, reifen, exotischen Aromen. Im Gaumen besticht dieser Wein durch seine feine Frische und angenehm kernige Fülle.

SPEISEEMPFEHLUNG

Dieser Weißwein eignet sich hervorragend als Aperitif, sowie zu vielerlei Vorspeisen, Fischgerichten und weißem Fleisch.

