

SALEIT

CHARDONNAY DOC 2017

SORTE: Chardonnay

ALTER DER REBEN: 10 – 20 Jahre

TRINKTEMPERATUR: 10 – 12 °C

TRINKREIFE: 2018 – 2023

ERTRAG: 60 hl / ha

ERZIEHUNGSFORM: Drahtrahmen

ALKOHOL: 13,5 %

RESTZUCKER: 3,0 g/l

SÄURE: 5,7 g/l

Enthält Sulfite

» Für diejenigen, die wissen, dass Moden vergänglich sind und die auf Nummer sicher gehen wollen. «

JAHRGANG

Nach einem übermäßig trockenen Winter und einem frühen Austrieb, kamen wir bei einer Frostperiode Ende April mit einem blauen Auge davon. Bereits Anfang Mai zeigten sich die ersten aufgesprungenen Traubenblüten. Einem niederschlagsreichen Juli mit einigen lokalen Hagelgewittern, folgte die letzte Reifephase. Die Weinlese startete bereits Ende August und wurde in kürzester Zeit bereits Anfang Oktober wieder abgeschlossen.

VINIFIKATION

Entrappen der reifen und gesunden Trauben, 10-18-stündige Kaltmazeration, Abpressen, Mostklärung, langsame Gärung bei kontrollierter Temperatur von 18 °C (50% in Tonneau und großem Holzfass), 5-monatige Lagerung auf der Feinhefe, Filtration und Abfüllung im März.

WEINGUT

Süd- und ostexponierte Hanglage auf 350 bis 450 m über dem Meeresspiegel. Sehr luftig und dadurch prädestiniert für späte Lese; lehmig sandiger Kalkschotter.

DEGUSTATIONSNOTIZ

- leuchtendes Strohgelb
- Duft nach tropischen Früchten, vor allem Ananas, Banane, dezenter Holzeinsatz, etwas Vanille und zerlassene Butter
- stoffig und ausgewogen am Gaumen, lang anhaltend mit süßer Frucht im Finale

EMPFEHLUNG

Ideal als Aperitifwein, zu verschiedenen Vorspeisen und Fisch.

AUSZEICHNUNGEN*

GAMBERO ROSSO – 2014: 2 Bicchieri

BIBENDA – 2015 4 Grappoli

I VINI DI VERONELLI – 2015: 90 Pkt.

LUCA MARONI – 2014: 90 Pkt.

*bis Jahrgang 2015 Wadleith bzw. Salt