



CHARDONNAY RISERVA DOC
SÜDTIROL 2023

Seppelaia

Die Quintessenz unseres Weinguts. Der Name – ein Wortspiel aus dem Namen des Eigentümers und angelehnt an die Namen der großen toskanischen Weine.

Dieser streng limitierte Chardonnay gedeiht auf einem terrassierten Hang, welcher nach Süd-Westen geneigt ist. Durch den leichten Porphy-Granit Boden wachsen hier kleine, lockerbeerige Trauben, die bis zu ihrer Vollreife im Halbschatten gedeihen. Bei der Lese werden die Trauben nochmals streng selektioniert.



Sorte: 100% Chardonnay



Ertrag: 45 hl/ha



Trinkreife: 6+ Jahre



Alkohol: 14 % Vol.



Trinktemperatur: ca. 12°C



Ausbau: kleines Holzfass



Speiseempfehlung: Überbackene
Jakobsmuscheln, Trüffelgerichte, Vitello
Tonato, Ziegenkäse, Kalbstatar



Säure: 5,7 g/l
Restzucker: 0,6g/l

VERKOSTUNGSNOTIZ

Leuchtendes Goldgelb mit brillantem Kern. Sein feinwürziges Bukett ist vielschichtig und einladend. Am Gaumen überzeugt ein schönes Spiel zwischen fruchtig-würzigen Noten, gefolgt von eleganter Cremigkeit. Das Finale zeigt sich druckvoll am Gaumen, harmonisch und anhaltend.

AUSBAU

Die kleinen Trauben werden als Ganzes in die Presse gegeben und schonend für mehrere Stunden gepresst. Die Gärung erfolgt zu 100% in Holzfässern mit einem Fassungsvermögen von 500l. Nach der Gärung vollzieht der Jungwein den biologischen Säureabbau. Es folgt eine einjährige Lagerung im Holzfass. Die Weine werden dann assembliert und reifen für weitere 10 Monate imahltank, bevor sie zur Abfüllung kommen. Erst nach einer Gesamtreifezeit von mindestens zwei Jahren kommt der Wein in den Verkauf.